5 правил 100 рецептов

НОВОГОДНИЕ БЛЮДА И УКРАШЕНИЯ СТОЛА

Салаты-коктейли
Шведский стол
Апельсиновые акценты

Выбор шампанского — дело серьезное

10 рецептов оливье на любой вкус

идеальная хозяйка • все по полочкам

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта маленькая книга о большом и любимом празднике. О подготовке к нему, о выборе меню для него, об оригинальности стола и подаваемых блюд. В каждой семье свои традиции и блюда. Но, возможно, эта книга добавит что-то новое. А сам факт ее выхода свидетельствует о том, что праздник уже близко!

- Элга Боровская
  -
  - Готовимся к Новому Году!
  - Основные правила подготовки новогоднего стола
    - Правило № 1
    - Правило № 2
      -
      - Пример меню для большого праздничного обеда
      - Приблизительное количество продуктов, необходимое на одного человека
    - Правило № 3
    - Правило № 4
    - Модные идеи для изящной встречи Нового года
    - Правило № 5
      -
      - Несколько фактов из истории шампанского
      - Как выбрать хорошее шампанское
      - Совет опытных виноделов
      - Как подавать и разливать шампанское
      - С чем пьют шампанское
      - Как пить шампанское
  - Мастер-класс по оформлению новогодних салфеток
    - Стильные варианты салфеток в бокалах
      -
      - Салфетка «Рожок»
      - Салфетка «Тюльпан»
      - Салфетка «Свеча»
    - Изысканные варианты декорирования салфеток
      - Салфетка «Пирамида»
      - Салфетки с елочными шарами
      - Салфетки с бисерными кольцами
      - Салфетки со звездами
      - Салфетка со звоночком
  - Рецепты новогодних блюд

- 10 рецептов любимого «оливье» на все вкусы
  -
  - Классический советский салат «Оливье»
  - Оливье с красной рыбой и черным перцем
  - Салат «Оливье» с курицей-гриль
  - Салат «Оливье» по-царски
  - Салат «Оливье» с маринованными грибами
  - Салат «Оливье» с фаршированными оливками
  - Салат «Оливье» с кукурузой
  - Салат «Оливье» с киви, ветчиной и куриной грудкой
  - Салат «Оливье» с тертым сыром
  - Салат «Оливье» с грецкими орехами
  - Салат «Оливье» с кислым антоновским яблоком
  - Салат «Оливье» с чесноком
  - Салат «Оливье» с мясом и хреном
  - Салат «Оливье» с индейкой
  - Салат «Оливье» с болгарским перцем
- Оригинальные акценты новогоднего закусочного стола
  - Закусочные шпажки: эффектно и аппетитно
    -
    - Шпажки с сыром, помидорами и оливками
    - Шпажки с сыром, ягодами или фруктами
    - Шпажки «Мясное ассорти»
    - Шпажки с сыром, ветчиной и овощами
    - Шпажки с сыром, ананасами, оливками и ветчиной
    - Шпажки с сыром, орехами и колбасой
    - Шпажки из красной рыбы с сыром и каперсами
    - Шпажки с сыром, редисом, огурцами или помидорами
    - Шпажки с сыром и оливками
    - Закусочные котлетки с овощами на шпажках
    - Креветки на шпажках с соусом из

- авокадо
  - Шпажки из сельди со свежими овощами
  - Шпажки с рулетиками из свиных шницелей
  - Шпажки из сельди с картофелем
  - Шпажки с креветками, сыром и овощами
  - Шпажки с ветчиной, редисом и огурцами
  - Огненно-острые шпажки
  - Шпажки с жарким, копченой колбасой и овощами
  - Шпажки с фаршированными селедочными трубочками
  - Оригинальные шпажки из чернослива с беконом
- Новогодние рулетики: коллекция вкусных начинок
  -
  - Рулетики из сельди с шампиньонами и солеными огурцами
  - Рулетики с сыром «Рокфор» и орехами
  - Закусочные рулетики с каперсами
  - Рулетики из ветчины с ананасом
  - Блинные рулетики с брынзой и мятой
  - Начинки для рулетиков из ветчины
  - Закусочные рулетики из карбоната
  - Рулетики из баклажанов с чесноком
  - Рулетики из красной рыбы в лаваше
  - Рулетики из крабовых палочек в лаваше
  - Рулетики из копченого лосося с сыром
  - Сырные рулетики с крабовыми палочками
  - Рулетики из ветчины с сыром
  - Рулетики с сыром и помидорами по-армянски
  - Крабовый рулет с сыром в лаваше
  - Рулетики из баклажанов с ореховой пастой и базиликом

- Говяжьи рулетики с хреном
- Рулетики из болгарского перца с творожной начинкой

- Легкие салаты-коктейли для новогодней ночи
  -
  - Салат-коктейль «Новогодняя мозаика»
  - Салат – коктейль «Новый год в тропиках»
  - Салат-коктейль «Банкетный»
  - Салат-коктейль «Кардинал»
  - Салат-торт «Новогодний гранатовый веночек»
  - Салат-коктейль «Новогодняя фантазия»
  - Салат-коктейль «Мясной сюрприз»
  - Салат-коктейль из копченой рыбы с маринованным луком и картофелем
  - Салат-коктейль «Золотая рыбка»
  - Салат-коктейль «Снегурочка»
  - Салат-коктейль «Новогодняя перчинка»
  - Салат-коктейль «Северное сияние»
  - Салат-коктейль «Французский секрет»
  - Салат-коктейль «Солнечные блики»
- Закусочный бутербродный торт – король новогоднего стола!
  -
  - Закусочный торт «Рождественский веночек»
  - Закусочный торт с рыбными продуктами
  - Бутербродный торт с копченой ветчиной
  - Закусочный торт с копченым мясом
  - Торт «Новогодняя лакомка»
  - Закусочный торт «Морозко»
- Пикантные закуски в современном стиле
  -
  - Крокеты из ветчины в зеленом соусе
  - Моцарелла с кунжутом и семечками
  - Разноцветные фаршированные яйца

- Виноградные помидоры с авокадо
- Холодная индейка под перечным соусом
- Закуска из свиных языков с корицей и гвоздикой
- Персики, фаршированные куриным мясом
- Закуска из креветок с апельсинами
- Телятина с белым шоколадом
- Авокадо с креветками

- Традиционные мясные и рыбные новогодние блюда
  -
  - Мясные блюда
    - Гусь с яблоками и петрушкой
    - Гусь, жаренный по-белорусски
    - Индейка с миндалем, изюмом и пряными специями
    - Рождественская утка с апельсинами
    - Курица в вине
    - Фаршированная индейка
    - Говядина с черносливом
    - Фрикасе из телятины
    - Холодец
    - Свинина «под шубой»
    - Стейки с овощами
    - Холодец сборный мясной
    - Холодец из петуха
  - Рыбные блюда
    - Рыба, запеченная «под шубой»
    - Заливная осетрина
    - Маринованное рыбное филе
    - Маринованный карп в желе
    - Щука фаршированная
    - Карп, фаршированный орехами
- Десерты и выпечка – завершающий штрих новогоднего застолья
  - Десерты
    -
    - Десерт «Зимний рай»
    - Десерт «Фруктовое наслаждение»
    - Финики, инжир и орехи в коньяке
    - Десерт «Новогодний вечер»
  - Торты

- Торт «Медовая горка»
- Зефирный торт «Моя Добрая Фея»
- Апельсиновый торт «Мечта Влада»
- Новогодний торт с сюрпризом
- Торт «Аленушка»

- Пирожные
  - Нежные спиральки с миндалем
  - Профитроли с шоколадной глазурью
  - Коньячные новогодние шарики
  - Новогодние пирожные с фруктами

- Кулинарно-декоративные сюрпризы праздничного стола:
  - Идеи съедобных новогодних елочек
    -
    - Оливковая елка
    - Сырная елка
    - Елка из кумкватов
    - Вегетарианская елка
    - Новогодняя елочка из курицы с овощами
    - Праздничный новогодний веночек

○ Проблемы, возникающие во время подготовки …к новогоднему торжеству, и способы их решения
- Проблема 1
  -
  - Способ решения
- Проблема 2
  -
  - Способ решения
- Проблема 3
  -
  - Способ решения
- Проблема 4
  -
  - Способ решения

○ Бонус-глава для занятых хозяек!
- Как все успеть, ничего не забыть и удивить гостей потрясающим новогодним столом и сногсшибательным внешним видом
  -
  - За четыре недели до Нового года
  - За три недели до Нового года
  - За две недели до Нового года
  - За одну неделю до Нового года

- За два дня до Нового года
- В канун Нового года

Элга Боровская
Новогодние блюда и украшение стола

© ООО «Издательство «Эксмо», 2017

Готовимся к Новому Году!

Ни один праздник мы не ждем с таким нетерпением, как Новый год.

Детвора мечтает о новогодних подарках, взрослые – чтобы сбылись самые заветные желания, и все люди, знакомые и незнакомые, желают друг другу счастья, добра и радости в наступающем году.

Новый год – праздник домашний, и встречать его лучше в кругу семьи, друзей, среди близких по духу и интересам людей.

О чем мечтает большинство из нас в преддверии Нового года? Конечно, о сказочном чуде и о роскошном праздничном застолье.

С любовью накрытый стол с множеством вкусных блюд в кругу родных и близких – этого уже вполне достаточно для встречи Нового года в прекрасном расположении духа.

В эту ночь все мы, забыв о диетах и ограничениях, наслаждаемся изысканностью и изобилием новогодних блюд. Но лишь одним хозяюшкам известно, сколько времени и сил нужно потратить, сколько фантазии приложить, чтобы новогоднее застолье удалось.

Совсем скоро все хозяйки мира начнут думать о том, как правильно организовать и красиво оформить новогодний стол, как сделать сервировку оригинальной и удобной, как составить новогоднее меню и где позаимствовать новые новогодние рецепты праздничных блюд.

Если вы заранее готовитесь к встрече Нового года и подходите очень обстоятельно к выбору продуктов и блюд для праздничного стола, то вам, несомненно, будет полезна эта актуальная новогодняя книга.

Здесь вы найдете массу увлекательной и полезной новогодней информации и потрясающие рецепты для новогоднего застолья.

• Вас ждет настоящий хит-парад рецептов «Оливье» на любой вкус.

• Великолепные идеи для закусочного стола в больших и маленьких компаниях: салаты-коктейли, коллекция закусок на шпажках, бесподобные, тающие во рту мини-рулетики и кое-что еще.

• Бутербродные торты удивят ваших гостей по-новогоднему волшебно.

• Традиции существуют для того, чтобы их хранить, особенно – новогодние.

Специально для вас – рецепты традиционных новогодних блюд из птицы, мяса и рыбы.

• Нежные десертные лакомства и новогодняя выпечка.

• Оригинальность – достойная конкурентка традиционности. Знакомьтесь с фаворитами среди самых оригинальных современных новогодних блюд.

• Новый год – это всегда ожидание чуда, и кулинарного в том числе. Узнайте, какие вкусные дизайнерские сюрпризы – съедобные и декоративные – можно самостоятельно приготовить для новогоднего стола.

А также масса нужных советов и полезных новогодних рекомендаций по сервировке, оформлению и декору новогоднего стола, выбору продуктов и их раскладке по количеству гостей.

Полезный бонус для хозяек – как успеть сделать все приготовления к Новому году и при этом выглядеть отдохнувшей и неутомленной.

Счастья и любви вам в Новом году, здоровья и благополучия! Пусть ваш новогодний стол ломится от кулинарного изобилия, а рядом с вами всегда будут близкие люди, дарящие тепло своих сердец!

Основные правила подготовки новогоднего стола

Правило № 1

Сервировка и украшение новогоднего стола – первый шаг к успешному застолью.

Сервировка новогоднего стола – это настоящее священнодействие. Каждому из нас хочется, чтобы праздник оказался особенным и запоминающимся, ну а если на Новый год к столу ожидаются гости, тем более важно блеснуть своим декораторским мастерством.

Не всегда все аксессуары и детали для сервировки стола можно подобрать в магазине так, чтобы они идеально сочетались между собой. Да и по стоимости это может обойтись в большую сумму.

Куда как приятнее и экономнее будет применить свои рукодельные способности, объединив их со своей фантазией. Но если вам не хватит собственных идей для творчества, возьмите на вооружение приведенные ниже. А в процессе создания праздничной сервировки ваши находки окажутся еще лучше.

Освоив основные законы искусства сервировки, вы будете чувствовать себя увереннее, когда в ваш дом придут гости. И не забывайте, что сервировка, как и любое искусство, предполагает творчество. Чтобы устроенный вами праздник получился более интересным, важно продумать множество деталей, начиная от повода для приглашения гостей и заканчивая декоративными элементами украшения стола.

Существует определенная последовательность действий, которая помогает быстро и правильно сделать сервировку праздничного, в т. ч. новогоднего стола.

• Вначале накрывают стол скатертью.

Для новогодней сервировки лучше выбрать скатерть ярких тонов с новогодним орнаментом. А можно проявить фантазию и украсить скатерть самостоятельно.

• После этого расставляют тарелки и столовые приборы: ножи, вилки и ложки.

Посуда и приборы должны гармонировать по цвету и быть оформлены в одном стиле.

• Далее расставляют рюмки, бокалы, фужеры.

Фужер (*бокал*) *для напитка к главному блюду ставят против лезвия ножа. Правее и ниже ставят бокал для напитка к закуске. Вообще, стаканы и бокалы располагают правее фужера в порядке, соответствующем последовательности подачи блюд.*

Иногда для удобства посуду для напитков размещают в два ряда. Например: в первом ряду, слева направо, ставят фужер, рядом с ним рюмку или бокал для вина (*белого или крепленого*), *далее рюмку для водки. Во втором ряду – дополнительно бокал для шампанского и бокал для красного вина.*

• Пиалы для ополаскивания пальцев ставят на стол, если планируется подача блюд, которые едят руками.

• Важная деталь сервировки – салфетки.

Тканевые салфетки красиво складывают и кладут на закусочную тарелку (*см. главу «Мастер-класс по оформлению новогодних салфеток»*).

Бумажные салфетки с новогодним принтом расставляют в салфетницы.

• После того как вопрос с посудой и скатертью решен, следует позаботиться об украшении стола.

Для украшения новогоднего стола можно использовать свечи, елочные игрушки, фигурки Деда Мороза и Снегурочки, а также новогодние композиции из еловых веток, шишек, сухих цветов и плодов растений, палочек корицы и т. п. Дополнительно можно украсить стол новогодними открытками или небольшими сувенирами, приготовленными в подарок каждому гостю.

Все элементы украшения новогоднего стола должны гармонировать друг с другом и подчеркивать выбранный стиль и цветовую гамму.

Правило № 2

Заблаговременное составление новогоднего меню избавит хозяек от предпраздничной суматохи.

Праздничное меню зависит от вида мероприятия. Меню новогоднего застолья должно включать разнообразные закуски, блюда и напитки, причем, разнообразие это заключается как в используемых продуктах – мясо, птица, дичь, рыба, овощи, фрукты, так и в способах их обработки – холодные и горячие блюда, копчения, соления и т. д.

Стандартное меню новогоднего застолья должно включать:

- 4–6 наименований холодных закусок
- 1–2 наименования горячих закусок
- 1–3 наименования вторых горячих блюд
- 1–2 наименования сладких блюд
- фрукты (200–250 г на человека)
- фруктовую и минеральную воду (250–500 мл на человека)
- соки (150–200 мл на человека)
- алкоголь по вкусовым предпочтениям.

Разумеется, это лишь канва, взятая за основу, а каждая хозяйка составляет меню, исходя из вкусовых предпочтений гостей и своих возможностей.

Пример меню для большого праздничного обеда

- **Аперитив:** сок апельсиновый, сок гранатовый, минеральная вода, херес, вермут, мартини.
- **Холодные закуски:** икра паюсная осетровая, кета малосольная с лимоном, салат из птицы или дичи, салат с крабами, ассорти из дичи, фаршированные помидоры, ассорти мясное, овощной салат.
- **Горячие закуски:** рыба, запеченная под майонезом, грибной жульен.
- **Гарниры:** картофель-фри, овощи-гриль.
- **Вторые горячие блюда:** мясные стейки, рубленые куриные котлеты («Пожарские»), рагу из индюшиной печени с овощами.
- **Десерт:** мороженое с консервированными ананасами, взбитые сливки с шоколадом, шоколадный торт или пирожные,

фрукты.

• **Горячие напитки:** кофе «по-восточному», чай с ароматическими добавками.

• **Холодные напитки:** вода фруктово-ягодная, вода минеральная, вино белое столовое, вино красное, шампанское полусладкое, коньяк.

• **Хлеб:** ржаной, пшеничный.

Часть закусок и блюд включают не по целой порции на человека, а по половине или даже по четверти, особенно, если в меню включено несколько блюд одной подачи.

Один человек за два-три часа не может съесть такое количество еды, как бы голоден он ни был, но вот возможность выбрать он должен иметь. Если гости, в основном, женщины, количество еды можно уменьшить.

Приблизительное количество продуктов, необходимое на одного человека

• **На холодный закусочный стол:** 200 г мяса, 150 г рыбы, 350 г овощей и салатов, 100 г хлеба.

• **На горячие блюда:** 150 г мяса или рыбы, 200 г гарнира (овощи).

• **На десерт:** 1 порция сладкого (выпечка, кремовые десерты), 200–300 г фруктов.

Правило № 3

Шведский стол – разумное решение для большой новогодней компании

«Шведский стол» – это особая разновидность обеда в стиле «буфет». Процедура его достаточно проста. Праздничный стол сервируют в виде буфетной стойки. Меню может быть таким же, как и на традиционном банкете, только нужно продумать подачу и сервировку с учетом того, что гости обслуживают себя сами.

В меню банкета «а-ля фуршет» включается:

• как минимум, 12, а лучше 16 холодных закусок

• 1–3 горячие закуски (как правило, всегда присутствует жульен)

• 1 второе блюдо (обязательно такое, которое не требует ножа – есть стоя двумя руками просто невозможно)

• на столе обязательно должны стоять фрукты (200–300 г на человека), фруктовая и минеральная вода, соки, алкоголь.

Стол с закусками, или шведский стол, – совершенно гениальная вещь. Все готовится заранее, подается сразу, и хозяева могут с чистой совестью посвятить себя общению с гостями. И самое замечательное – гость берет то, что ему нравится!

Рецепты для шведского стола наиболее разнообразны. Закуски с рыбой, мясом, сыром, овощами, салат… И не забудьте о десерте! Количество блюд зависит от количества приглашенных.

На одного гостя нужно приготовить:

• небольшую порцию мяса или рыбы

• к ней большую порцию салата

• нарезанные овощи

• подливку или соус.

И таким же образом рассчитать все остальные блюда.

Дополнительно на каждого гостя нужно приготовить:

• по 100–150 граммов хлеба или булочек

• свежие листья зеленого салата со специальным салатным соусом.

Желающие сэкономить время могут поставить на стол несколько блюд с нарезкой сыра, колбасы или копченой рыбы – нарезать продукты можно дома или купить уже готовую нарезку.

Если на Новый год у вас планируется масштабная вечеринка с большим количеством гостей, то шведский стол будет наиболее разумным решением для новогодней ночи. Главное – приготовить достаточное для всех количество продуктов и заранее сервировать все блюда сразу.

Будет замечательно, если вы выберете для новогоднего застолья девиз или оригинальное название и под него станете готовить блюда.

Ну, например:
• *«Традиционный Новый год в русском стиле»*
• *«Новый год по-восточному»*
• *«Экзотический Новый год в тропиках»*
• *«Новый год по-европейски»*
• *«Новогодняя вечеринка в морском стиле»*
• *«Бал-маскарад»* и т. д.

В соответствии с девизом выбирается скатерть, салфетки, посуда и прочий декор, оформляется квартира, готовятся новогодние туалеты.

Главное, не забудьте за месяц разослать всем друзьям приглашение, в котором оповестите их, в каком стиле пройдет вечеринка, чтобы у них было время достойно подготовиться и выбрать наряды и подарки.

Приготовьте заранее достаточное количество посуды.

Блюда следует готовить с вечера или рано утром, за несколько часов до прихода гостей. Если вы нарезаете салат, это может даже стать преимуществом: он хорошо пропитается соусом (исключение – листья салата, которые быстро теряют вид).

Блюда должны стоять в прохладном месте под пластиковой крышкой или алюминиевой фольгой. Открывать их можно только с приходом гостей. Листья салата, нарезанные огурцы, фрукты и свежую зелень можно приготовить незадолго до сервировки.

Элегантная встреча Нового года предполагает элегантное обслуживание.

Если вы планируете шведский стол, украсьте его всевозможными закусками и гарнирами, которые своим внешним видом разбудят аппетит ваших гостей. К тому же, большинство гарниров и закусок можно приготовить заранее и хранить до

назначенного времени в холодильнике.

Украшения из овощей можно быстро приготовить перед приходом гостей и оформить ими подготовленные заранее блюда. Помимо этого, украшения могут выступать и в качестве самостоятельных блюд: кумкваты, розы из редиса или редьки, зеленые луковые кисти, фиолетовая капуста, цветы из вишни и томата, грибов, из цитрусовых плодов и т. д.

Десертам тоже можно придать сказочное очарование, «заснежив» их сахарной пудрой или украсив марципановыми звездами и другими фигурами из теста, конфетти, цветного сахара.

Сделайте несколько зеленых оливковых деревьев разных размеров из разных маслин. И расставьте их между другими закусками. Используйте опоры различных высот для более удобного обслуживания гостей. Оливки нанижите на зубочистки и деревянные шпажки разной длины, а сами шпажки воткните в опоры из полистирола. Вырежьте из полистирола опору в виде конуса – украшенная оливковыми шпажками она будет похожа на елку.

Проследите, чтобы было место, куда можно было бы поставить пустую посуду, а также уже использованную, чтобы вовремя убрать ее и избежать таких проблем, как разбитый бокал или запачканное соусом платье.

Подставки для мини-десертов тоже желательно предусмотреть. Отдельно стоящие, они будут выделяться и украшать весь стол. К тому же, если некоторые десерты вы обернете бумажными манжетками, их будет удобнее брать в руки.

И помните, что самое главное на новогодней вечеринке в стиле «шведского стола» – это приятная праздничная атмосфера и хорошее настроение!

Правило № 4

Кулинарные и декоративные «фишки» на новогоднем столе произведут впечатление на гостей и сделают встречу Нового года яркой и запоминающейся.

Новогодний декор стола способен создать волшебную сказку в вашем доме.

Красиво украшенный стол в новогоднюю ночь – это возможность блеснуть своим особым умением, выдумкой, вкусом и неуемной женской фантазией и изобретательностью.

• Очень красиво смотрится декоративное оформление, когда маленькие букетики цветов ставятся возле каждого прибора.

Некоторое разнообразие можно внести в любой праздник, поступив следующим образом: каждый прибывший гость получает маленький букетик цветов (лучше, если они его выбирают вслепую, как в лотерее), и таким образом решают проблему размещения гостей за столом (кавалером дамы, выбравшей, к примеру, гвоздику, будет мужчина, выбравший такой же, единственно парный, цветок). Цветок можно заменить на елочную игрушку или что-то другое, более зимнее и новогоднее.

• С помощью несложных, но интересных композиций вы найдете необычное праздничное решение, украсив стол различными переплетениями нитей мишуры и серпантина.

• Очень популярны зимние букеты и новогодние композиции из хвои, которыми украшают квартиры взамен срубленных елок.

Существует масса вариантов праздничного убранства квартиры: можно подвесить гирлянду по всей комнате, чередуя лампочки с блестящими елочными игрушками, которые будут сверкать и переливаться, зеркально отражая многочисленные блики и превращая ваш дом в сказочный уголок.

Можно сделать подвесные хвойные композиции (если вы не хотите занимать место большой елкой). Такие композиции очень красивы, эффектны и компактны, особенно, если украсить их гирляндами с шарами, колокольчиками, цветами из фольги, мишурой и елочными

бусами. Волшебный букет с мерцающими лампочками в купе с хвойными ветками будет смотреться при потушенном свете просто фантастически.

Модные идеи для изящной встречи Нового года

Сделайте свой праздник сияющим!

Установите миниатюрные лампочки (с электрическим или батарейным питанием) по всей квартире, и, особенно, в комнате, в которой будет проводиться праздник, а также в коридоре, куда сначала попадут ваши гости. Разместите их в корзинах, вокруг зеркал, в декоративных кристаллических шарах или установите между хрустальными шарами. Приветствуйте гостей атмосферой света и волшебства от самого порога.

Золото и звезды: стильная новогодняя атрибутика в сервировке новогоднего стола

*• **Золотая скатерть**, приборенная по углам стола композициями из искусственных цветов все того же золотого цвета, подсвечники – золотые стеклянные вазы с мотивом звезд, золотая елка, золотые тарелки, подарки с золотыми звездами… Все это можно сделать своими руками, причем, довольно легко и быстро!*

*• **Золотой декор для тарелок**. Понадобятся стеклянные прозрачные тарелки, кружево, золотая краска по стеклу (аэрозоль), скотч. Наложите вплотную кружево на внешнюю сторону тарелки, зафиксируйте его скотчем, распылите сверху краску. После того, как краска подсохнет, аккуратно снимите кружево. Золотые тарелки с кружевным узором готовы!*

*• Примерно по тому же принципу **можно декорировать прозрачные круглые вазы, которые превосходно будут смотреться в роли подсвечников**. Вырежьте звезды из бумажного скотча, наклейте их по поверхности вазы, распылите сверху краску, после того, как она высохнет, отклейте скотч.*

*• Чтобы **соорудить очаровательную елочку**, понадобится каркас в виде конуса, который можно изготовить из проволоки, стойка, веточки, найденные в саду или парке, золотая краска, тонкая проволока. На проволочный каркас горизонтально насадите веточки, закрепите их с помощью тонкой проволоки. Готовую часть елки наденьте на стойку, также закрепите проволокой, распылите сверху краску, на клей посадите несколько елочных украшений.*

*• Ну и, наконец, подарки. **Подарочную бумагу для упаковки подарков легко изготовить самостоятельно.** На рулон бумаги в хаотичном порядке положите звезды разной величины, вырезанные*

из картона или плотной бумаги. Слегка брызните поверх каждой звездочки золотистой аэрозольной краской. Стильная подарочная бумага готова!

Гранатовые фантазии в центре стола

Всего один штрих – украшенный центр стола – способен превратить обычную столовую в праздничную или, как минимум, ожидающую праздника. Преобразить комнату можно всего за один час, а то и меньше, при этом никаких особых затрат не потребуется.

Если взглянуть на гранаты творческим взглядом не кулинара, а дизайнера, можно придумать множество великолепных идей, способных облагородить любую сервировку и приятно удивить самого взыскательного эстета. Впрочем, на месте гранатов вполне могут быть апельсины, мандарины и другие цитрусовые.

• **Цветочная композиция из гранатов**

Возьмите хрустальную емкость, вставьте в нее подходящую по размеру пластиковую миску, туда поместите губку для цветов (продается в цветочных магазинах), в которую по окружности вазы воткните гранаты, предварительно посаженные на палочки для еды или на деревянные шпажки.

В центр композиции установите свечи (также скрепляя их основание с губкой посредством шпажек или зубочисток или обычной проволоки). Оставшееся пространство заполните срезанными бутонами цветов, зеленью, лентами, шишками, орехами. Торжественный тон этой композиции задают гранаты, поэтому, подбирая цветовую гамму, отталкивайтесь именно от него.

• **Лента с гранатовым декором**

Возьмите широкую полоску ткани, соответствующую длине вашего стола. Подберите одинаковые по цвету и форме, но разные по размеру и высоте устойчивые свечи. Расставьте их по всей длине постеленной на столе ткани, между свечами разложите плоды гранатов, композиции из цветочных бутонов и зелени. Дополнительно можете украсить композицию шарами, колокольчиками, россыпью конфет…

• **Подсвечник из граната**

С помощью проволоки воткните свечу в гранат, а с помощью клея место соединения украсьте разнообразными деталями, можно даже мелкими елочными гирляндами, шишками, бусами, конфетами в блестящих обертках. Добавьте тонкую ленточку для завершающего штриха.

Такие подсвечники могут быть изготовлены по числу гостей – и это станет вашими новогодними сувенирами им в память о незабываемой новогодней вечеринке.

Ананасовое чудо на столе: умелые руки могут превратить ананас в тропический подсвечник-вазу…

Столь торжественное оформление центра стола более всего подойдет к праздничному новогоднему ужину, в меню которого обязательно войдут блюда с ананасом. Но если в блюда мы используем только съедобную часть, то роскошная чешуя этой чудо-ягоды, как правило, оказывается никому ненужной.

В нашем случае все не так.

Вам понадобится:

Острый нож, столовая ложка, цветочная пена, большая толстая свеча, несколько длинных побегов плюща, цветы (желательно розы).

Что нужно делать:

Срежьте верхнюю четверть ананаса, длинным острым ножом прорежьте мякоть по периметру, затем разрежьте ее на 8 клиньев и выберите столовой ложкой. Положите мякоть в холодильник.

Увлажните квадратную или овальную по форме цветочную пену и опустите ее в ананасовую чашу. Вдавите в пену большую толстую свечу.

Небольшие ленты или кусочки пены (тоже предварительно увлажненные) втисните между свечой и внутренними стенками ананаса. Таким образом вы придадите свече устойчивость. Побеги плюща одним концом воткните в пену, а другим обмотайте основание свечи, одновременно укладывая красивые листья на срез ананасовой вазы. Промежутки между листьями плюща заполните розами, втыкая их стебли в пену.

Новогодние идеи со свечами

Новогодняя ночь полна чудес и пропитана ожиданием волшебства.

Что как ни свечи способны легко справиться с этой задачей – создать тонкую атмосферу сказки.

Кроме того, свечи – эффектный и простой способ в мгновение

ока превратить даже самое скромное застолье в праздничное.

Заблаговременно вооружитесь наборами декоративных свечей (восковых, гелевых, ароматических), красивых подсвечников, и когда ваш новогодний стол будет уже накрыт, останется создать последний творческий штрих – украсить его свечами.

Способов украшать стол свечами множество – можно воспользоваться готовыми идеями, а можно проявить свою фантазию.

• **Новогодние свечи в подсвечниках.** Разместите простые греющие свечи в низких стеклянных подсвечниках в форме звезд. По скатерти разбросайте в хаотичном порядке звезды-конфетти, при желании их можно вырезать самостоятельно из плотной фольги. То же самое вы можете сделать и с подсвечниками другой формы: круглые подсвечники – круглые конфетти, треугольные подсвечники – треугольные конфетти и т. д.

• **Новогодние свечи на блюде**. Эти же свечи будут хорошо смотреться и без подсвечников. Но чтобы подчеркнуть их скромную выразительность, расположите их на зеркальном или серебряном блюде. Такие свечи горят в среднем 5 часов, так что их вам должно вполне хватить почти на всю новогоднюю ночь.

• **Плавающие свечи**. Композиции из них очень удобны – они красивы, просты в исполнении и компактны. Все что требуется: сами свечи и красивая неглубокая ваза или тарелка. Иногда такую композицию могут дополнить лепестки цветов, например, роз, или цветные стеклянные камешки, которые можно расположить на дне прозрачной вазы. Технология проста – в вазу или тарелку наливаете немного воды и на ее поверхность «пускаете» несколько плавающих свечек. Кстати, воду для плавающих свечей можно окрасить в любой понравившийся цвет, как по контрасту, так и в тон цвету свечей.

• **Новогодние композиции со свечами**. Для композиций, центром которых становятся свечи, подходят как свечи широкие в диаметре, так и тонкие длинные. Их количество тоже будет зависеть только от вашей фантазии.

– Широкие свечи удобны тем, что легко устанавливаются – их достаточно просто поставить на стол или плоское блюдо и обложить дополнительными элементами – стеклянными камешками, бусами, елочными шарами, лентами, конфетти и т. д.

– Композиции, составленные из нескольких свечей одинаковой ширины, но разной высоты и цветов, например, золотого и серебряного или золотого и красного, тоже смотрятся

очень эффектно.

– Оригинально выглядят формовые свечи в стекле, например, в высоких стаканах. Круглые свечи хорошо смотрятся и держатся в широких круглых стаканах за счет специальной подставки или, точнее, подвески, которая при помощи тонких длинных крючков крепится за стенки бокала.

– Можно установить свечи в широкие квадратные бокалы. Можно установить бокал со свечой в центр цветочной или елочной композиции в центре стола.

Правило № 5

Выбор шампанского – дело серьезное!

Перед покупкой главного атрибута новогоднего стола рекомендуется изучить все секреты благородного напитка, правила его выбора и подачи к столу.

Разве мыслимо представить себе Новый год без шампанского?

• Ведь чарующий шепот этого напитка создает особое праздничное настроение.

• Ведь именно с бокалом шампанского мы загадываем желание, когда часы бьют 12.

• Ведь именно шампанское в бокале будет заигрывать с вами, навевая приятные мысли в новогоднюю ночь.

Пить шампанское в Новый год – это уже не просто традиция, это особый ритуал. Поэтому к выбору этого благороднейшего напитка к новогоднему столу следует подойти основательно.

Несколько фактов из истории шампанского

Шампанское – это не особый напиток, это игристое вино. Настоящим шампанским называют игристое вино родом из маленькой французской провинции Шампань. Впервые этот напиток изготовил монах Дом Периньон в 1679 году. Производится настоящее шампанское методом вторичного брожения в бутылках с выдержкой от 3 до 8 лет.

Во Франции насчитывается всего 16 фирм, которые дарят миру шампанское самого высокого класса.

Именно эти фирмы имеют наибольший коммерческий успех.

К числу наиболее знаменитых французских фирм, которые производят шампанское, относятся **Moet & Chandon, Veuve Clicquot, Laurent-Perrier, Pommery, Ruinart, Nicolas Feuillatte, Roederer**.

Остальные игристые вина Франции, произведенные не в Шампани, называют *«cremant»*. В Германии и Австрии игристые вина обозначают словом «*sect*», в Испании – *«cava»*, а в Италии – *«spumante»*.

Как выбрать хорошее шампанское

Выбирая шампанское к новогоднему застолью, еще до похода в магазин определитесь, какой именно сорт шампанского вы хотели бы смаковать в новогоднюю ночь:

- **брют** (содержание сахара менее 15 г/л)
- **экстра-сек** (очень сухое, содержание сахара от 12 до 20 г/л)
- **сек** (полусухое, содержание сахара от 17 до 35 г/л)
- **деми-сек** (полусладкое, содержание сахара от 33 до 50 г/л)
- **ду** (сладкое, содержание сахара более 50 г/л).

Совет опытных виноделов

- Если вы пьете шампанское один-два раза в год, то лучше покупайте полусладкое.
- Если вы пьете шампанское каждый месяц, то выбирайте сухое.
- Специалисты, эксперты и аристократы, которые пьют шампанское ежедневно, должны пить только брют.

При выборе настоящего шампанского внимательно читайте этикетку на бутылке.

Например, буквосочетание **N. M.** означает, что производитель вина одновременно его и продает. Это шампанское самого высокого качества, которое напрямую от производителя попадает на ваш стол.

Другие обозначения – **M. A., R. M., C. M.** – говорят о том, что фирма продает, но не производит вино. Шампанское может вырабатываться небольшими хозяйствами, которые поставляют виноград крупным производителям и используют их символику. При этом качество шампанского заметно уступает фирменному вину.

Настоящее шампанское производят из трех видов винограда: двух красных – пино нуар (*pinot noir*) и пино менье (*pinot meunier*) и белого – шардоне (*chardonnay*).

Как правило, шампанское – это соцветие вин из этих трех сортов винограда:

- виноград пино нуар придает шампанскому аристократическую ВЕСОМОСТЬ
- виноград шардоне придает ему ЭЛЕГАНТНОСТЬ
- виноград пино менье – МЯГКОСТЬ.

При покупке фирменного шампанского проследите за тем, чтобы бутылка, которую предлагает вам продавец, перед этим лежала в горизонтальном положении (это относится к бутылкам с

корковой, а не полиэтиленовой пробкой) и вино смачивало бы пробку.

В противном случае пробка от длительного хранения бутылки рассохнется, и углекислый газ покинет бутылку. Ее содержимое, несмотря на солидную этикетку, превратится в обычное сухое вино и перестанет играть.

И последний этап выбора шампанского – это выбор «на глаз». Обязательно проверьте, не появился ли мутный осадок на дне бутылки и не плавают ли лохмотья в шампанском. Если ничего подобного нет – смело рассчитывайтесь за бутылку.

Как подавать и разливать шампанское

Наверняка вы замечали, что в ресторанах шампанское подают в ведерке с водой и льдом. Это идеальный вариант охлаждения бутылки. Если до этого шампанское имело температуру около 20 ˚С, то необходимо около 1 часа для охлаждения шампанского в ведерке до температуры 7 ˚С. Не забывайте добавлять воду в ведерко со льдом!

Если в ведерке нет воды, то шампанское или переохладится или недостаточно охладится, так как лед находится в контакте не со всей поверхностью бутылки.

Если у вас нет ведерка, просто поместите бутылку в холодильник на 2,5–3 часа. Ни в коем случае не выставляйте шампанское на балкон, не закапывайте в снег и (уж тем более!) не кладите в морозильник. Согласитесь, не самые приятные ощущения давиться в новогоднюю ночь ледяным шампанским, лишенным вкуса и букета.

Бокал по этикету наполняют до половины или на две трети и доливают по мере необходимости. Наливайте шампанское постепенно, по стенке бокала, чтобы пена оседала. Отрицательно сказываться на вспенивании шампанского могут моющие средства, поэтому следует тщательно ополаскивать бокалы и протирать их льняной салфеткой.

> **Маленький секрет для тех, у кого постоянно «убегает» шампанское:**
>
> *положите в каждый бокал несколько кубиков льда и поболтайте ими, пока стекло не затуманится. Затем выбросьте лед и налейте шампанское.*

Пузырьки настоящего шампанского могут играть в бокале вплоть до 10 часов. Выделение пузырьков в шампанском, как

считают многие виноделы, связано не столько с выделением растворенного углекислого газа из вина, как в обычном лимонаде, сколько с распадом аминокислот, которые имеются в вине и сформировались в процессе шампанизации. Крупные пузырьки обычно свидетельствуют о невысоком качестве вина.

С чем пьют шампанское

Шампанское является прекрасным аперитивом. При этом его лучше закусывать маленькими кусочками овечьего сыра, оливками, моллюсками. Главное, чтобы закуска помогала раскрывать изысканный вкус вина, а не перебивала его.

Пить шампанское можно в сочетании с различными морепродуктами, нежными и острыми сырами, белым мясом и мясом птицы. Отлично дополняют друг друга шампанское и черная икра.

К десерту, фруктам, жареным орешкам, халве и мороженому хорошо подходит полусухое игристое вино.

К шампанскому, поданному к столу вне обеда или ужина, рекомендуется подавать различные сыры (швейцарский, Рокфор), а также сухое печенье, пирожные, торты, сладости, конфеты, фрукты, орехи, фисташки, жареный соленый миндаль.

Розовое шампанское можно подавать как вино для десертов и красных фруктов.

Ни в коем случае не закусывайте шампанское шоколадом или шоколадными конфетами.

Аромат шоколада перебивает тонкий букет игристого вина. Считается моветоном подавать к шампанскому слишком соленые или слишком сладкие блюда, блюда с пряными приправами или чесноком.

Приятным новогодним дополнением к шампанскому может стать цветной лед: его готовят в морозилке из разбавленных ягодных соков – клюквенного, земляничного, сока красной смородины и крыжовника. Для большего эффекта в лед можно вморозить вишенку или любую другую ягодку.

Как пить шампанское

Пьют шампанское медленно, смакуя. Тосты «пей до дна» здесь неуместны.

Первый глоток должен быть глубоким, протяжным: немного подержите шампанское во рту, чтобы максимально

раскрыть его вкусовые качества.

Милые дамы, не следует пить с накрашенными губами. Во-первых, на краешке бокала могут остаться неэстетичные следы. А во-вторых, в состав помады входят такие вещества, которые нейтрализуют все самые тонкие и особенно ценные качества шампанских вин.

Порадовать своих гостей можно не просто шампанским, но и алкогольными коктейлями на основе его. Здесь каждая хозяйка может проявить собственную фантазию и изобретательность, придумав для коктейлей милые новогодние названия.

Надеемся, что эти несложные правила и полезные рекомендации помогут сделать вашу новогоднюю ночь незабываемой, праздничный стол – великолепным, а настроение – ярким и немного волшебным.

Мастер-класс по оформлению новогодних салфеток

Стильные варианты салфеток в бокалах

Существует множество способов красиво сложить салфетки. Одними из самых легких, но не уступающих по изяществу, можно назвать такие варианты, в которых салфетка помещается в бокал или фужер. Во-первых, это выглядит всегда аккуратно, во-вторых, не занимает лишнего места на столе, ну и, наконец, держит салфетку, не позволяя ей «рассыпаться».

Салфетка «Рожок»

Просто и быстро!

Сложить квадратную льняную салфетку вчетверо, затем левый и правый угол загнуть ровно к середине, подвернуть нижний угол, чтобы он слегка перекрыл боковые углы. Теперь свернуть салфетку внутрь, чтобы боковые стороны сошлись, а подвернутый нижний угол оказался в середине «рожка». Вставить в бокал.

Салфетка «Тюльпан»

Не сложно, но требует некоторого времени.

Поэтому лучше сложить салфетки «тюльпаном» заранее. Для этого способа лучше подойдут цветные однотонные салфетки, например, красные или желтые, но и белые тоже будут смотреться неплохо. Квадратную салфетку сложить пополам, завернуть углы к середине. Перевернуть салфетку на другую сторону и повторить операцию – завернуть углы к середине, на этот раз они у вас получатся длинными. Теперь сложить образовавшийся в основании острый угол пополам, скрутить стороны кругом и вложить в фужер.

Салфетка «Свеча»

Экспресс-способ оформления салфеток.

Лучше использовать однотонные салфетки без узоров и рисунков. Он подойдет как для больших торжеств с несколькими переменами блюд, так и для небольшого стола с холодными закусками. Взять большую квадратную льняную салфетку и сложить ее по диагонали. Теперь скрутить ее двумя руками с основания получившегося треугольника. Плотно закрутить ее полностью, после чего получившийся валик согнуть пополам и

поставить в глубокий бокал. Можно согнуть валик так, чтобы одна часть салфетки была выше другой, это тоже смотрится красиво.

Изысканные варианты декорирования салфеток

Салфетка «Пирамида»

Достаточно просто и элегантно!

Салфетки-пирамиды будут уместны и на праздничном, и на обычном столе. Главное при складывании – проследить, чтобы салфетки были хорошо накрахмалены.

Согнуть салфетку по диагонали пополам, у вас должен получиться треугольник. Теперь углы салфетки подогнуть так, чтобы их концы совпали с вершиной треугольника.

Перевернуть получившийся из салфетки ромб на нижнюю сторону и снова согнуть треугольником.

Теперь образовавшийся маленький треугольник сложить пополам так, чтобы углы салфетки были спрятаны внутрь, а раскрывшийся сгиб был виден с наружной стороны.

Салфетки с елочными шарами

Новогодний шарм за 5 минут.

Кто сказал, что елочные шары должны висеть обязательно на елке? Елочные шары отлично смотрятся и на праздничном столе в качестве элементов декора. Несколькими маленькими или одним большим можно украсить посадочные места гостей.

Шары можно просто положить на аккуратно свернутую салфетку, привязать к шару ленточку и обвязать ею салфетку, можно надеть шар на маленькую еловую веточку и так украсить салфетку или столовые приборы.

Салфетки с бисерными кольцами

Все гениальное – просто!

Украшением такой салфетки является кольцо, в которое она вставляется. Кольца играют очень важную роль, они не просто превращают белую салфетку в изящную вещь, но и выручают хозяек, экономя время на причудливое свертывание салфеток. Кольца можно купить, а можно сделать своими руками, например, из бисера. Сделать это довольно просто: достаточно насадить на проволоку бисеринки традиционных новогодних цветов – красного, зеленого и белого – и обмотать салфетки.

Салфетки со звездами

Изюминка новогоднего настроения!

Звезда – один из самых популярных новогодних символов, звездами венчают новогоднюю елку, украшают комнаты и наряды. Попробуйте обыграть звездный мотив в декорировании праздничных салфеток. Для этого вам понадобится цветная бумага, картон и другие принадлежности для детского творчества, и ваша фантазия.

Но звездочки можно сделать не только из картона или фетра. Звездочки можно приготовить из самого настоящего теста для самого настоящего печенья! Такое украшение будет выглядеть необычно и запомнится гостям надолго. Только не забудьте перед выпечкой проделать в звездочках дырочки, сквозь которые можно будет пропустить ленточку и перевязать ею салфетку.

Салфетка со звоночком

В ожидании новогоднего чуда!

Несмотря на всю простоту этого варианта, салфетка, перевязанная ленточкой со звонком, будет смотреться празднично на любом столе, особенно, если цвет салфетки будет классическим – белым. Вам понадобятся ленточки и колокольчики по числу гостей.

Сверните салфетку пополам, чтобы получился прямоугольник. Затем снова сложите салфетку пополам. Положите под нее ленточку, перехватите ленточкой салфетку и аккуратно завяжите бантик, не забыв включить в узелок колокольчик.

Мы предложили готовые идеи, но, вполне вероятно, что они подтолкнут вас на создание своих собственных шедевров.

Приятного вам творчества и счастливого Нового года!

Рецепты новогодних блюд

10 рецептов любимого «оливье» на все вкусы

Без чего нельзя представить себе праздник Новый Год?

Конечно же, без веселого застолья за праздничным столом, аромата мандаринов, пенящегося шампанского в бокалах под бой курантов и самого-самого новогоднего блюда – салата «Оливье».

На протяжении многих десятилетий этот салат остается самым любимым и самым вкусным угощением, без которого не обходится ни одно праздничное застолье.

Классический советский салат «Оливье»

Время приготовления 1 час

Состав

400 г колбасы «Докторская», 4 картофелины средней величины, 5 яиц, 4 соленых огурца, 2 моркови, 1 банка зеленого горошка, 2 репчатые луковицы, 200 мл майонеза, укроп, соль по вкусу.

Приготовление

Картофель отварить в мундире в подсоленной воде. Готовые клубни достать из воды и дать им остыть. Затем очистить от кожуры и аккуратно нарезать кубиками. Положить в миску. Куриные яйца отварить 10 минут. Остудить, почистить и тоже нарезать кубиками. Высыпать в миску к картофелю. Колбасу порезать на кружочки среднего размера, которые затем нарезать кубиками и тоже сложить в большую миску.

У огурцов отрезать хвостики, разрезать их пополам, дать немного стечь рассолу, также нарезать кубиками и положить в миску.

С горошка слить жидкость, содержимое банки высыпать в миску к остальным продуктам. При желании добавить рубленый укроп, все посолить, тщательно перемешать, добавить майонез и еще раз все аккуратно смешать.

Оливье с красной рыбой и черным перцем

Время приготовления 1 час

Состав

2 картофелины средней величины, 1 морковь, 3 яйца, 2 крупные репчатые луковицы, 250 г консервированного

зеленого горошка, 170 г майонеза, 200 г филе лосося, кеты или горбуши, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, соль по вкусу, свежая зелень петрушки для украшения.

Приготовление

Картофель и морковь отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить и мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером. Рыбное филе освободить от кожи, нарезать тонкими короткими полосками или кубиками. Если рыба очень жирная, удалить лишний жир бумажной салфеткой. Лук очистить, вымыть проточной водой, обсушить и нарезать острым ножом. Выложить в эмалированную или пластмассовую емкость овощи, яйца, рыбу и зеленый горошек, посыпать красным перцем, посолить, заправить майонезом и перемешать. Поставить в холодильник на 40 мин. Оливье выложить в фарфоровый салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью и подать на стол.

Салат «Оливье» с курицей-гриль

Время приготовления 1 час

Состав

2 картофелины, 2 моркови, 4 яйца, 1 репчатая луковица, 200 г консервированного зеленого горошка, 250 г густой домашней сметаны, 350 г филе курицы-гриль, соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Картофель и морковь отварить на пару до готовности (овощи не должны быть слишком мягкими), остудить до комнатной температуры, очистить и мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, остудить под струей холодной воды, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером. Лук очистить, очень мелко нашинковать. Куриное филе охладить, нарезать поперек волокон тонкими ломтиками и разобрать руками на мелкие кусочки. В большой пластмассовой или эмалированной миске соединить овощи, яйца, горошек и мясо, посолить, добавить сметану и перемешать. Оливье поставить на 1 час в холодильник, затем переложить в красивый фарфоровый салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и подать на стол.

Салат «Оливье» по-царски

Время приготовления 1 час

Состав

5 яиц, сваренных вкрутую, 200–300 г соленой красной рыбы, 200 г замороженного зеленого горошка (отварить), 4 картофелины (отварить в мундире, очистить), 3–4 соленых огурца, майонез, соль по вкусу, красная икра для украшения.

Приготовление

Овощи, яйца и красную рыбу нарезать мелкими кубиками, выложить в миску. Добавить горошек, перемешать. Перед подачей на стол заправить салат солью и майонезом, выложить в салатник и украсить красной икрой.

Салат «Оливье» с маринованными грибами

Время приготовления 1 час

Состав

2 крупные картофелины, 3 яйца, 2 головки фиолетового салатного репчатого лука, 200 г консервированного зеленого горошка, 230 г майонеза, 200 г консервированных шампиньонов, соль по вкусу, свежая зелень укропа для украшения.

Приготовление

Картофель отварить в подсоленной воде до готовности (он не должен быть слишком мягким), остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нашинковать или натереть на крупной терке. Шампиньоны откинуть на дуршлаг, дождаться стекания маринада, затем нарезать соломкой или кусочками произвольной формы. Лук очистить, вымыть холодной водой, обсушить салфеткой и мелко нашинковать острым ножом. Выложить в фарфоровую или эмалированную емкость овощи, зеленый горошек, грибы и яйца, посолить, заправить майонезом и перемешать. Оливье выложить в хрустальный салатник, украсить веточками свежей зелени, поставить в холодильник на 45 мин, затем подать на стол.

Салат «Оливье» с фаршированными оливками

Время приготовления 1 час

Состав

3 крупные картофелины, 1 морковь, 3 яйца, 1 крупная

репчатая луковица, 150 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, 200 г фаршированных зеленых оливок, 2 ч. ложки сухих специй «5 трав» или «Весенняя зелень», соль по вкусу, свежая зелень петрушки для украшения.

Приготовление

Картофель и морковь отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры и пропустить через яйцерезку или натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть в проточной воде, обсушить салфеткой и мелко нарубить, смешать со специями. Оливки откинуть на дуршлаг, дать стечь маринаду, разрезать каждую поперек на 2 части. Выложить в эмалированную или пластмассовую миску овощи, яйца, маслины и зеленый горошек, посолить, добавить майонез и осторожно перемешать. Оливье поместить в стеклянный или фарфоровый салатник, украсить веточками зелени, охладить и подать на стол.

Салат «Оливье» с кукурузой

Время приготовления 1 час

Состав

4 крупные картофелины, 3 яйца, 2 репчатые луковицы, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г консервированной сладкой кукурузы, 250 г майонеза, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, соль по вкусу, свежая зелень петрушки для украшения.

Приготовление

Картофель отварить на пару до готовности, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, отделить белки от желтков. Белки натереть на крупной терке или измельчить блендером, желтки размять вилкой или раскрошить руками. Лук очистить, вымыть холодной водой, обсушить и нарезать мелкими кусочками. Посолить, через 10–15 мин слить выделившийся сок. В большой эмалированной миске смешать яичные белки, лук, картофель, кукурузу и зеленый горошек, посыпать красным перцем, заправить майонезом и перемешать. Поставить емкость в холодильник на полчаса. Выложить оливье в хрустальный салатник, посыпать измельченными яичными желтками, украсить свежей зеленью и подать на стол.

Салат «Оливье» с киви, ветчиной и куриной грудкой

Время приготовления 1 час

Состав

4 картофелины, 3 киви, 4 яйца, 400 г мякоти отварной куриной грудки, 100 г постной ветчины, 1 морковь, 1 банка зеленого горошка, 1 головка репчатого лука, 3 соленых бочковых огурца, 100 г сметаны, 100 г майонеза, соль, специи по вкусу.

Приготовление

Картофель, яйца и морковь отварить, очистить. Киви очистить. Куриную грудку отварить и остудить. Все ингредиенты нарезать кубиками, сложить в салатницу. Выложить к остальным ингредиентам зеленый горошек. Сметану и майонез перемешать, заправить салат, посолить и поперчить. Дать постоять час при комнатной температуре.

Салат «Оливье» с тертым сыром

Время приготовления 1 час

Состав

3 картофелины средней величины, 2 моркови, 3 яйца, 2 белые салатные луковицы, 200 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, 4 ст. ложки тертого твердого сыра типа «Российский», соль по вкусу, свежая зелень укропа для украшения.

Приготовление

Картофель и морковь отварить до готовности (овощи не должны быть слишком мягкими), остудить, очистить и нарезать очень мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры, очистить, отделить белки от желтков, белки натереть на крупной терке или очень мелко нарезать, желтки протереть через сито и смешать с сыром. Лук очистить, вымыть холодной водой, обсушить и мелко нашинковать острым ножом. Выложить в большую эмалированную миску овощи, яичные белки и зеленый горошек, посолить, добавить майонез и перемешать. Оливье поместить в стеклянный или фарфоровый салатник, посыпать сверху яично-сырной крошкой и мелко нарубленной свежей зеленью, охладить и подать на стол.

Салат «Оливье» с грецкими орехами

Время приготовления 1 час

Состав

3 картофелины средней величины, 1 морковь, 3 яйца, 1 крупная луковица, 250 г консервированного зеленого горошка, 250 г густой сметаны, 200 г колбасы «Докторская», 2 ст. ложки ядер грецких орехов, соль по вкусу, свежая зелень укропа и петрушки для украшения.

Приготовление

Картофель и морковь отварить в подсоленной воде до готовности (овощи не должны быть слишком мягкими), остудить до комнатной температуры, очистить и мелко нарезать или натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, остудить под струей холодной воды, очистить и нашинковать мелкими кубиками. Лук очистить, мелко нарубить острым ножом. Колбасу нарезать кубиками или соломкой. Выложить в пластмассовую или эмалированную миску овощи, яйца, горошек и колбасу, посолить, посыпать измельченными грецкими орехами, заправить сметаной и перемешать. Переложить оливье в керамический салатник, украсить веточками петрушки и укропа, сразу же подать на стол.

Салат «Оливье» с кислым антоновским яблоком

Время приготовления 1 час

Состав

5 некрупных картофелин, 2 моркови, 4 яйца, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1 кислое яблоко (желательно сорта «Антоновка»), 1 красный болгарский перец, 3 небольшие головки репчатого лука, соль по вкусу, веточки свежей зелени петрушки и сельдерея для украшения.

Приготовление

Картофель и морковь отварить в подсоленной воде до размягчения, остудить до комнатной температуры, очистить и измельчить блендером или очень мелко нашинковать. Перец вымыть, обсушить мягкой салфеткой, срезать верхушку и удалить семена. Мякоть нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, мелко нашинковать, посолить и оставить на 10–15 мин, затем слить выделившийся сок.

Яблоко очистить, удалить сердцевину специальным приспособлением, нарезать мякоть мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Выложить овощи в эмалированную емкость, добавить яйца и зеленый горошек, заправить майонезом и перемешать. Оливье выложить горкой в керамический салатник, украсить веточками

петрушки и сельдерея, поставить в холодильник на полтора часа, затем подать на стол.

Салат «Оливье» с чесноком

Время приготовления 1 час

Состав

2 крупные картофелины, 2 консервированных огурца, 1 морковь, 4 яйца, 6 зубчиков чеснока, 170 г консервированного зеленого горошка, 220 г майонеза, 150 г вареной колбасы «Молочная», соль по вкусу, свежая зелень петрушки и сельдерея для украшения.

Приготовление

Морковь и картофель отварить в подсоленной воде до размягчения, остудить до комнатной температуры, очистить и измельчить блендером или очень мелко нашинковать. Огурцы очистить, мякоть нарезать мелкими кубиками, слить выделившийся сок. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Чеснок пропустить через пресс, смешать с майонезом в отдельной емкости. Колбасу нарезать соломкой или кубиками средней величины. Соединить в эмалированной миске овощи, яйца, горошек и колбасу, посолить, заправить чесночно-майонезной массой и перемешать. Поставить емкость в холодильник на 1 час. Оливье выложить в прозрачный салатник, украсить веточками петрушки и сельдерея, подать на стол.

Салат «Оливье» с мясом и хреном

Время приготовления 1 час

Состав

3 крупные картофелины, 2 консервированных огурца, 1 морковь, 2 яйца, 3 небольшие репчатые луковицы, 170 г консервированного зеленого горошка, 250 г майонеза, 200 г нежирной отварной говядины, 2 ст. ложки готового хрена без добавок, соль по вкусу, свежая зелень укропа и кинзы для украшения.

Приготовление

Картофель и морковь отварить на пару или приготовить в микроволновой печи, остудить до комнатной температуры, очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нашинковать. Лук очистить, нарезать

очень тонкими полукольцами. Огурец очистить, мякоть нарезать кубиками, слить рассол. Мясо нарезать острым ножом поперек волокон кусочками произвольной формы. Майонез в отдельной емкости смешать с хреном. Выложить в эмалированную миску овощи, яйца, мясо и зеленый горошек, посолить, заправить майонезом с хреном и перемешать. Поставить емкость в холодильник на 45 мин. Оливье выложить в хрустальный салатник, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

Салат «Оливье» с индейкой

Время приготовления 1 час

Состав

2 картофелины средней величины, 2 консервированных огурца, 1 морковь, 4 яйца, 1 крупная репчатая луковица, 170 г консервированного зеленого горошка, 250 г майонеза, 270 г копченого или отварного филе индейки, соль по вкусу, свежая зелень укропа для украшения.

Приготовление

Картофель и морковь отварить до готовности, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы нарезать очень мелкими кубиками, слить выделившийся рассол. Яйца сварить вкрутую, остудить до комнатной температуры, мелко нарезать или измельчить блендером. Лук очистить, очень мелко нарезать острым ножом. Филе индейки нарезать поперек волокон мелкими кусочками. В большой эмалированной миске соединить овощи, яйца, зеленый горошек и мясо, добавить майонез, посолить и перемешать. Поставить емкость в холодильник на полчаса. Оливье выложить в красивый керамический салатник, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

Салат «Оливье» с болгарским перцем

Время приготовления 1 час

Состав

2 крупные картофелины, 1 морковь, 3 яйца, 1 маринованный огурец, 150 г консервированного зеленого горошка, 200 г колбасы «Докторская», 1 крупный болгарский перец зеленого цвета, 1 крупная репчатая луковица, 250 г нежирной сметаны, соль по вкусу, веточки свежей зелени петрушки и укропа для украшения.

Приготовление

Картофель и морковь отварить в подсоленной воде до готовности, остудить до комнатной температуры, очистить и измельчить блендером. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, отделить белки от желтков, белки мелко нашинковать, желтки размять вилкой. Огурец нарезать соломкой, слить рассол. Колбасу нарезать мелкими кубиками. Болгарский перец вымыть, обсушить салфеткой, срезать верхушку и удалить семена. Нарезать мякоть очень тонкой соломкой. Лук очистить, мелко нашинковать. Соединить овощи и яичные белки в эмалированной миске, добавить зеленый горошек и колбасу, посолить, заправить сметаной и перемешать. Выложить оливье в фарфоровый салатник, посыпать крошкой из яичных желтков и подать на стол.

Оригинальные акценты новогоднего закусочного стола

Закусочные шпажки: эффектно и аппетитно

Закуски на шпажках прочно вошли в меню праздничного стола, причем не только фуршетного, но и традиционного. Это вкусно, удобно, быстро готовится и эффектно смотрится на столе. Для скрепления продуктов используют палочки из дерева, пластмассы или металла, которые при подаче можно воткнуть в кусочки хлеба или свежего огурца. А сам набор продуктов может быть разнообразным.

Основные комбинации продуктов для традиционных закусок на шпажках

1. Половинка редиса (или целый), ломтик ветчины, смазанный горчицей, кружок соленого огурца.
2. Кубик сыра, оливка, ломтик копченой колбасы, помидор черри.
3. Лук-шалот, кусочек сельди, кружок редиса, свежий огурец.
4. Кубик сыра, креветка, лимон, оливка, фаршированная перцем.
5. Кубик сыра, маринованный шампиньон, ломтик балыка, помидор черри, ломтик лимона.

Но это, как вы сами понимаете, лишь базовые варианты сочетаний продуктов для приготовления закусок на шпажках, а все остальное – плод вашей кулинарной фантазии и изобретательности. Табу здесь, практически, не существует.

Ниже мы предлагаем интересные и вкусные рецепты закусочных шпажек, комбинации продуктов в которых хорошо зарекомендовали себя во многих семьях и стали любимым атрибутом праздничного стола.

Шпажки с сыром, помидорами и оливками

Время приготовления 15 минут

Состав

100 г сыра, 1 помидор, 20 зеленых фаршированных оливок (с анчоусами, лимоном и др. по вкусу).

Приготовление

Сыр нарезать кубиками 1 × 1 см. На шпажку или зубочистку нанизать оливку, затем ломтик помидора и кубик сыра.

Шпажки с сыром, ягодами или фруктами

Время приготовления 15 минут

Состав

100 г сыра, 0,25 стакана целых ягод (крыжовник, малина, вишня, клубника, смородина и т. д.) или нарезанных кубиками фруктов (яблоки, груши, сливы, персики, абрикосы и др.)

Приготовление

Сыр нарезать на кубики или продолговатые брусочки (10–15 шт.). К каждому кусочку сыра шпажкой или пластмассовой вилочкой прикрепить целую ягоду или фруктовую дольку. Ягоды и фрукты должны быть целыми (неповрежденными), но не очень крепкими (из яблок и груш лучше выбрать самые мягкие). Можно использовать фрукты и ягоды из компотов и маринованные.

Шпажки «Мясное ассорти»

Время приготовления 15 минут

Состав

200 г отварной говядины, 200 г шпика, 4 ломтика ржаного хлеба, 2 ст. ложки растительного масла.

Приготовление

Говядину, шпик и хлеб нарезать одинаковыми кубиками. Подготовленные ингредиенты закуски нанизать поочередно на шпажки так, чтобы по краям оказался хлеб, и сбрызнуть их маслом. Запекать в духовке 10–12 мин при 200–210 °С. Подавать охлажденными, на тонких ломтиках хлеба с салатом из свежих овощей и зелени.

Шпажки с сыром, ветчиной и овощами

Время приготовления 15 минут

Состав

100 г сыра, 50–75 г нежирной ветчины или колбасы, 1–2 шт. редиса или 1 свежий огурец, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Приготовление

Сыр нарезать кубиками или продолговатыми брусочками, ветчину или колбасу – маленькими ломтиками. Продукты скрепить шпажкой.

Между сыром и мясом или сверху можно поместить ломтик огурца или редис. Украсить закуску укропом или листиком петрушки.

Шпажки с сыром, ананасами, оливками и ветчиной

Время приготовления 15 минут

Состав

100 г ветчины, 20 зеленых фаршированных оливок (с анчоусами, лимоном и др. по вкусу), 100 г ананасов, консервированных кусочками.

Приготовление

Ветчину, сыр и ананасы нарезать кубиками 1 × 1 см. На шпажку или зубочистку нанизать кусочек ананаса, потом оливку, затем ветчину. В основании – сыр.

Шпажки с сыром, орехами и колбасой

Время приготовления 15 минут

Состав

250 г твердого сыра, 10 половинок грецких орехов, 50 г колбасы.

Для украшения: *1 консервированный огурец, красный перец.*

Приготовление

Сыр (большой ломтик) нарезать кубиками. На одну часть положить половинки грецких орехов, на вторую половину – кружочки колбасы.

Украсить огурцами и квадратиками красного перца. Закрепить шпажками.

Шпажки из красной рыбы с сыром и каперсами

Время приготовления 15 минут

Состав

100 г копченой красной рыбы, 20 каперсов, 100 г сыра или брынзы, 20 маслин.

Приготовление

Нарезать кубиками сыр и красную рыбу. Вместо сыра можно взять брынзу. На сыр положить кусочек красной рыбы, маслину, каперс и зафиксировать шпажкой.

Шпажки с сыром, редисом, огурцами или помидорами

Время приготовления 15 минут

Состав

100 г сыра, 4–5 шт. редиса, 1 огурец или 2–3 помидора, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление

Сыр нарезать на кубики или продолговатые брусочки. К каждому кусочку сыра прикрепить шпажкой или пластмассовой вилочкой один или несколько видов овощей, разрезанных на тоненькие ломтики или дольки. Маленький редис и помидоры можно прикреплять к сыру и целиком (как ягоды). Овощи посыпать солью, при использовании неострых сыров – перцем.

Шпажки с сыром и оливками

Время приготовления 15 минут

Состав

100 г сыра, 20 зеленых оливок без косточек с любым наполнителем, 1 помидор, зеленый салат для украшения.

Приготовление

Сыр нарезать кубиками 1,5 × 1,5 см. На длинные деревянные шпажки нанизать по очереди кубики сыра и оливки. Поместить на большое сервировочное блюдо, выложенное листьями салата и украшенное по краям ломтиками помидора.

Закусочные котлетки с овощами на шпажках

Время приготовления 1 час 10 минут

Состав

300 г фарша, 3 ст. ложки молотых сухарей, 0,5 стакана сметаны, 1 яйцо, 1–2 соленых огурца, 3–4 помидора, 2 стручка перца, 1 помидор, 1 маленькая репчатая луковица, жир или растительное масло, горчица, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление

Фарш, сухари, сметану и взбитое яйцо смешать и заправить солью и перцем. Из хорошо взбитой массы разделать 16 маленьких круглых котлет и поджарить в растительном масле или в жире так, чтобы обе стороны слегка подрумянились. Остывшие котлеты нанизать на деревянную палочку вперемежку с толстыми ломтиками соленого огурца, разрезанного пополам или на четыре части, помидора и кусочками стручкового перца. Сервировать хрустящими хлебцами.

Креветки на шпажках с соусом из авокадо

Время приготовления 35 минут

Состав

На 4 порции: *24 очищенные креветки, 2 зубчика чеснока, 4 ст. ложки оливкового масла, 2 авокадо, сок половины лимона, 2 помидора, 1 репчатая луковица, крупномолотый красный перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Креветки вымыть и обсушить. Мелко порубить чеснок. Перемешать креветки с чесноком, оливковым маслом и дать немного постоять. Разрезать пополам авокадо и удалить косточки. Вынуть мякоть и сделать из нее пюре с лимонным соком. Помидоры вымыть и нарезать кубиками. Перемешать с пюре из авокадо помидоры, лук, чеснок и крупномолотый перец. Приправить. Нанизать на деревянные шампуры по 3 креветки. Жарить их на горячей сковороде 2–3 мин. Посыпать перцем. Разложить по тарелкам вместе с соусом.

Шпажки из сельди со свежими овощами

Время приготовления 15 минут

Состав

1 сельдь, 4–5 шт. редиса, 1 огурец, 1 помидор, 1 репчатая луковица, горчица по вкусу.

Приготовление

Сельдь очистить, разделать на филе и разрезать на квадратные кусочки величиной 2–3 см, намазать тонким слоем горчицы. Редиску оставить целой, огурец разрезать на толстые ломти, помидор и луковицу на 4–5 секторов. Проколоть продукты длинной палочкой так, чтобы после каждого второго ломтика овощей был кусочек сельди. Подавать с черным хлебом и сметаной.

Шпажки с рулетиками из свиных шницелей

Время приготовления 25 минут

Состав

На 12 порций: *4 свиных шницеля (по 100 г), 4 ломтика сырокопченой ветчины, 4 корнишона, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка каперсов, 100 г свиного колбасного фарша, 100 г плавленого сыра, по 1 пучку петрушки и зеленого лука, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Приготовление

Петрушку и лук вымыть, обсушить и нарезать. Порубить каперсы. Перемешать зелень, каперсы, фарш и сыр. Шницели вымыть, обсушить и отбить. Посолить и поперчить. Покрыть ломтиками ветчины. Намазать фаршем. Положить на каждый по 1 корнишону и скатать рулетиками. Нарезать рулетики кусками шириной 2–3 см и нанизать на деревянные шпажки. Обжарить с обеих сторон на горячем растительном масле. По желанию украсить петрушкой.

Шпажки из сельди с картофелем

Время приготовления 15 минут

Состав

1 сельдь, 1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза, 1–2 картофелины, 1 помидор, 1 красная салатная репчатая луковица, зелень по вкусу.

Приготовление

Очистить вареный картофель и нарезать кружочками. Кусочки селедочного филе положить на ломтики картофеля. Сверху полить несколькими капельками майонеза или сметаны, положить ломтики помидора, лука и яйца, сваренного вкрутую. Украсить укропом или петрушкой. Проколоть шпажкой.

Шпажки с креветками, сыром и овощами

Время приготовления 45 минут

Состав

12 шт. варенных очищенных креветок, 60 г растительного масла, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 маленький зубчик чеснока, 100 г сыра, 1 свежий огурец, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление

Замариновать креветки в смеси масла, уксуса, соли, перца и чеснока в течение 30 мин. Выложить на кружочки огурца, наколоть на шпажки. И завершить композицию кубиком сыра.

Шпажки с ветчиной, редисом и огурцами

Время приготовления 15 минут

Состав

40 г нежирной ветчины или колбасы, 1 огурец (свежий или соленый), 8–10 шт. редиса, зелень петрушки по вкусу.

Приготовление

Ветчину или колбасу намазать тонким слоем горчицы и нарезать на кубики размером 2–2,5 см. Крупные редиски разрезать пополам, маленькие оставить целыми. Огурец нарезать толстыми ломтиками. Продукты проткнуть шпажкой так, чтобы внизу было мясо, над ним огурец, а сверху редиска. Украсить листиком петрушки. Подавать с черным хлебом.

Огненно-острые шпажки

Время приготовления 45 минут

Состав

1 ч. ложка паприки, 150 г бекона, 1 стручок острого перца, 1 зубчика чеснока, 1 большой сладкий перец, 150–200 г сыра, ржаной хлеб для основы.

Приготовление

Хлеб нарезать кубиками со сторонами размером около 3 см. Положить в большую емкость, посыпать паприкой, перемешать и оставить на 10 мин.

За это время нарезать мелкими кубиками бекон и на медленном огне растопить его на сковороде. Стручок острого перца разрезать вдоль пополам и удалить семена. Мякоть мелко нарубить и добавить к бекону. Чеснок очистить, пропустить через пресс, добавить к бекону и быстро обжарить.

Выложить кубики хлеба на сковороду с растопленным салом и обжаривать 4–5 мин, пока хлеб не станет золотисто-коричневым. Затем хлеб вынуть из сковороды и остудить. Сладкий перец помыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками размером 2 × 2 см. Сыр нарезать на кубики такого же размера. Кусочки хлеба, перца и сыра нанизать на деревянные шпажки.

Шпажки с жарким, копченой колбасой и овощами

Время приготовления 15 минут

Состав

300 г жаркого, 100 г копченой колбасы или ветчины, 1 вареный сельдерей, 1 репчатая луковица, 1 соленый огурец, 1–2 помидора, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление

Жаркое, сельдерей и колбасу разрезать на кубики средней величины, остальные продукты – по возможности на кружочки. Продукты поочередно нанизать на шпажку. Сверху посыпать солью и перцем, подавать с хлебом.

Шпажки с фаршированными селедочными трубочками

Время приготовления 45 минут

Состав

4 средних ломтика черного хлеба, 2 маленькие селедки, 1 репчатая луковица, 1–2 помидора, горчица, укроп или петрушка по вкусу.

Приготовление

Сельдь очистить, отделить от кожи и костей. На внутреннюю сторону селедочного филе намазать горчицу, положить нашинкованный лук и свернуть в трубочку. На каждую трубочку положить ломтик помидора и листочек зелени, проткнуть шпажкой. Подавать к столу на сервировочном блюде с черным хлебом, намазанным маслом.

Оригинальные шпажки из чернослива с беконом

Время приготовления 45 минут

Состав

100 г чернослива без косточек, 100 г сыра (лучше твердых сортов), 200 г бекона.

Приготовление

Чернослив начинить кубиками сыра, завернуть в тонкую полоску бекона и скрепить зубочисткой. Запекать в заранее нагретой духовке до тех пор, пока бекон не вытопится, а сыр не расплавится. При подаче к столу выложить шпажки на сервировочное блюдо с листьями зеленого салата.

Новогодние рулетики: коллекция вкусных начинок

Закусочные рулетики – это очень оригинальное и сытное блюдо. Они красиво смотрятся на большом сервировочном блюде, их можно готовить со всевозможными начинками из имеющихся в холодильнике продуктов, ими можно накормить большое количество гостей и главное – делать их очень быстро и просто даже тем, кто впервые в жизни будет готовить праздничный стол.

Рулетики из сельди с шампиньонами и солеными огурцами

Время приготовления 1 час 20 минут

Состав

200 г шампиньонов, 400 г филе слабосоленой сельди, 1 большая головка репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1–2 соленых огурца, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу.

Приготовление

Отварить подготовленные грибы. Приготовить из них грибной фарш. Для этого их следует мелко порубить и поджарить на растительном масле. Мелко нарезать репчатый лук и пассеровать его на сковородке. Соединить лук с грибами и добавить молотый перец. Филе сельди слегка отбить, разрезать на порционные куски (из расчета 0,5 тушки филе на порцию). На каждый порционный кусочек чайной ложкой положить грибной фарш и завернуть в рулетики. Приготовленные рулетики уложить на сервировочное блюдо, положить сверху половинки или четвертушки соленого огурца, а по центру блюда разместить оставшийся фарш. Перед подачей украсить веточками петрушки.

Рулетики с сыром «Рокфор» и орехами

Время приготовления 1 час 30 минут (+ выдержать 3 часа в холодильнике)

Состав

На 24 штуки: *20 листьев зеленого салата или шпината, 100 г сыра «Рокфор», 100 г густой сметаны, 50 г ядер грецких орехов, 2 г желатина, 2 свежих огурца, 0,5 пучка лука-резанца, 1 ч. ложка растительного масла, 1 ч. ложка уксуса, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Приготовление

Орехи измельчить, оставив несколько половинок для

оформления, смешать с размятым сыром и сметаной, посолить, поперчить, добавить нашинкованный лук-резанец. Желатин замочить в холодной кипяченой воде на 40 мин, затем распустить на слабом огне и перемешать с сырной массой до получения кремообразной консистенции.

12 листьев салата или шпината намазать полученной массой, свернуть рулетиками и выдержать в холодильнике 3 часа. Огурцы нарезать кружочками, выложить на них нарезанные ломтиками рулетики, скрепить шпажками и украсить половинками ядер орехов. Оставшиеся листья салата разложить на тарелки, сбрызнуть маслом и уксусом, посолить, поперчить.

Сверху уложить рулетики.

Закусочные рулетики с каперсами

Время приготовления 30 минут

Состав

На 8 порций: *16 тонко порезанных ломтиков сырокопченой колбасы, 6 яиц, сваренных вкрутую, 1 ч. ложка каперсов, 5 анчоусов в масле, петрушка, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Приготовление

Поместить в кухонный комбайн яйца, каперсы, анчоусы (дать стечь маслу), немного петрушки, щепотку соли и чуть-чуть черного перца. Все смешать в однородную массу в комбайне.

Намазать смесью ломтики колбасы, свернуть рулетиками, уложить на блюдо. Подавать сразу или держать в холодильнике, накрыв целлофаном.

Рулетики из ветчины с ананасом

Время приготовления 45 минут

Состав

На 20 штук: *100 г черешкового сельдерея, 100 г консервированного ананаса кусочками, 2 ст. ложки ядер грецких орехов, 130 г майонеза, 20 круглых ломтиков ржаного хлеба, 20 тонких кусочков ветчины, грецкие орехи для украшения.*

Приготовление

Черешки сельдерея почистить, вымыть и нарезать тонкими кружочками. Ананас откинуть на дуршлаг и дать стечь сиропу. Несколько кусочков ананаса и немного зелени сельдерея оставить

для украшения. Порубить орехи. Все соединить со 100 г майонеза и перемешать.

Кружочки хлеба смазать небольшим количеством майонеза. Кусочки ветчины надрезать до половины и свернуть кулечком.

Начинить ветчину приготовленной массой и разложить на кусочки хлеба (при необходимости – скрепить деревянной зубочисткой). Подать на большом блюде, украсив зеленью сельдерея, кусочками ананаса и половинками ядер грецких орехов.

Блинные рулетики с брынзой и мятой

Время приготовления 25 минут (+ выдержать 1 час в холодильнике)

Состав

На 12 порций: *4 готовых блина из пшеничной муки (диаметр 20 см), 4 ст. ложки брынзы, 2 ст. ложки рубленой мяты, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Приготовление

Разогреть сковороду без жира. Положить на сковороду один блин и разогревать с каждой стороны по 15 секунд. Вынуть и накрыть кухонным полотенцем. Каждый теплый блин намазать 1 ст. ложкой брынзы, посыпать рубленой мятой, приправить по вкусу солью и молотым черным перцем.

Осторожно, но плотно скатать блины и завернуть в прозрачную пленку.

Поставить в холодильник на 1 ч. Нарезать каждый блинный рулет под углом на 5 кусочков и после этого снять прозрачную пленку.

Начинки для рулетиков из ветчины

Время приготовления 30 минут

Состав

• ***Вариант 1:*** *плавленый сыр типа «Виола» + рубленая зелень (укроп, петрушка)*

• ***Вариант 2:*** *жареные грибы + лук*

• ***Вариант 3:*** *малосольная рыба + зелень*

• ***Вариант 4:*** *обжаренный лук + копченый лосось + зелень + плавленый сыр*

• ***Вариант 5:*** *копченый лосось + плавленый сыр + зелень + красная икра*

• ***Эконом-вариант:*** *обжаренный лук + зелень +*

тертый сыр + немного майонеза.

Приготовление

Нарезать ветчину тонкими широкими ломтиками, на каждый кусочек сверху положить один из вариантов начинки, свернуть рулетиком, заколоть деревянной или пластмассовой шпажкой и уложить на блюдо.

Закусочные рулетики из карбоната

Время приготовления 35 минут

Состав

250 г карбоната, 1 зубчик чеснока, 1 пакет густого майонеза, 150–200 г сыра, 50 г любой зелени (свежей), оливки по вкусу.

Приготовление

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок очистить и измельчить, нарезать зелень, все смешать, предварительно добавив майонез, если требуется – досолить. Тонко нарезать мясо, на середину каждого кусочка положить немного начинки, свернуть в тугой рулетик и сколоть шпажкой. Как вариант, можно в центр начинки положить по одной оливке без косточек.

Рулетики из баклажанов с чесноком

Время приготовления 1 час 20 минут

Состав

300 г баклажанов, 2 зубчика чеснока, 0,5 пучка петрушки, 100 г майонеза.

Приготовление

Баклажаны нарезать вдоль тонкими полосками, посолить, дать постоять 30 мин, отжать сок, обжарить. Каждую полоску намазать майонезом, посыпать сверху чесноком и рубленой петрушкой. При необходимости сколоть деревянной шпажкой или зубочисткой. Уложить на блюдо.

Рулетики из красной рыбы в лаваше

Время приготовления 25 минут (+ выдержать 1–2 часа в холодильнике)

Состав

300 г любой красной рыбы (слабосоленой), 1 большой

тонкий армянский лаваш, 1 упаковка плавленого сыра «Янтарь» или «Виола», зелень по вкусу.

Приготовление

Разложить пласт лаваша, намазать на него слой плавленого сыра. Нарезать тоненькими пластинами рыбу, разложить ее на лаваш в виде черепицы. Посыпать все зеленью и закатать в рулет.

После этого рулет завернуть в фольгу и положить в холодильник на 1–2 часа.

При подаче к столу нарезать лаваш рулетиками и выложить на сервировочное блюдо.

Рулетики из крабовых палочек в лаваше

Время приготовления 25 минут

Состав

1 большой тонкий армянский лаваш, 100 г крабовых палочек, 4 яйца, 100 г майонеза.

Приготовление

Отварить яйца вкрутую, нарезать их кубиками. Крабовые палочки также нарезать кубиками, перемешать с яйцами, майонезом, выложить на лаваш и свернуть в рулет.

Нарезать получившийся рулет кольцами и выложить на сервировочное блюдо.

Рулетики из копченого лосося с сыром

Время приготовления 25 минут (+ выдержать 2 часа в холодильнике)

Состав

200 г филе копченого лосося, 200 г тертого сыра, 50 г шнитт-лука, 1 ст. ложка лимонного сока, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Смешать тертый сыр с нашинкованным шнитт-луком, лимонным соком и черным перцем. На куски пленки положить длинные кусочки копченого лосося и намазать сыром. Плотно закатать в рулет, завернуть в пленку и охлаждать 2 часа в холодильнике. При необходимости достать из холодильника и нарезать тонкими кружочками.

Сырные рулетики с крабовыми палочками

Время приготовления 15 минут

Состав

8 ломтиков сыра, 8 крабовых палочек, 1 ст. ложка майонеза, 8 листьев китайской салатной капусты.

Приготовление

В кусочек сыра завернуть крабовую палочку, политую майонезом. Все это завернуть в лист салата или лист китайской салатной капусты. Закрепить зубочисткой.

Рулетики из ветчины с сыром

Время приготовления 30 минут

Состав

200 г ветчины, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 3 ст. ложки майонеза, зелень по вкусу.

Приготовление

Ветчину нарезать тонкими широкими ломтиками. Сыр и вареное яйцо натереть на мелкой терке, смешать и заправить майонезом. Все перемешать, положить эту массу на кусочки ветчины и свернуть рулетики.

Каждый рулетик украсить майонезом и зеленью, сколоть шпажкой или скрепить кольцами лука и уложить в мелкую тарелку. Как вариант: края рулетиков обмакнуть в майонезе, а затем в измельченном яичном желтке.

Рулетики с сыром и помидорами по-армянски

Время приготовления 20 минут

Состав

2 тонких армянских лаваша, 100 г тертого сыра, 1 пучок укропа, 3 ст. ложки майонеза, 2 помидора, соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Натертый на терке сыр смешать с рубленым чесноком и майонезом. Хорошо взбить. На лист лаваша положить дольки помидора, затем тонким слоем полученную сырную смесь, посыпать рубленой зеленью, посолить, поперчить и завернуть. При подаче к столу нарезать порционно.

Крабовый рулет с сыром в лаваше

Время приготовления 20 минут

Состав

1 тонкий армянский лаваш, 1 баночка плавленого сыра «Виола», 8 крабовых палочек, 1 пучок укропа, 1 ст. ложка майонеза.

Приготовление

Армянский лаваш намазать слоем сыра «Виола», посыпать тертыми или мелко нарезанными крабовыми палочками, затем посыпать укропом и немного смазать майонезом.

Как можно плотнее скрутить лаваш в рулет и дать пропитаться, чтобы он стал мягче. Перед подачей к столу разрезать лаваш на порционные рулетики и уложить на сервировочное блюдо.

Рулетики из баклажанов с ореховой пастой и базиликом

Время приготовления 1 час 25 минут

Состав

3 средних баклажана, растительное масло для обжаривания.

Для ореховой пасты: *100 г ядер грецких орехов, 1 пучок свежего базилика, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу.*

Приготовление

Баклажаны вымыть, нарезать вдоль пластинами толщиной 0,5–1 см и обжарить их с обеих сторон на растительном масле. Затем на каждый ломтик уложить равномерно по всей поверхности ореховую пасту, свернуть рулетиком.

Приготовление ореховой пасты: зелень базилика (одни листья) промыть, обсушить, тщательно растереть вместе с орехами и чесноком в однородную массу, посолить по вкусу.

Говяжьи рулетики с хреном

Время приготовления 25 минут

Состав

8 крупных ломтиков отбивной жареной говядины, 70 г сливочного масла, 2 ст. ложки готового хрена, зелень петрушки по вкусу.

Приготовление

Взять несколько ломтиков слабо прожаренной говядины и положить так, чтобы они частично перекрывали друг друга.

Намазать их смесью сливочного масла и хрена. Скатать рулетики и охладить. Нарезать на порционные кусочки и положить по 2–3 штучки на каждый кусочек хлеба. Украсить петрушкой.

Рулетики из болгарского перца с творожной начинкой

Время приготовления 25 минут (+ выдержать 1 час в холодильнике)

Состав

8 сладких болгарских перцев, 100 г майонеза, 3 зубчика чеснока, 1 пучок свежей зелени, 1 пучок зеленого салата, соль по вкусу.

Приготовление

Сладкий болгарский перец (желтый, зеленый, красный) средних размеров очистить от семечек. Наполнить подсоленной массой из перетертого творога, чеснока, майонеза и зелени. Дать фаршированным перцам постоять 1 час в холодильнике. Потом аккуратно нарезать перец кружочками. Кружки выложить на листики зеленого салата.

Легкие салаты-коктейли для новогодней ночи

Салаты-коктейли, как правило, подаются в креманках, фужерах или порционных вазочках. Их очень удобно готовить, когда количество гостей четко определено. В этом случае вы сможете приготовить сразу несколько видов салатов-коктейлей на каждого гостя персонально.

Это намного лучше, чем загромождать стол традиционными салатницами с большим количеством салатов, которые, как правило, всегда остаются недоеденными.

Салат-коктейль «Новогодняя мозаика»

Время приготовления 30 минут (+ выдержать 2 часа в холодильнике)

Состав

250 г куриного мяса (отварного), 150 г твердого сыра, 4 яйца, 1 свежий огурец, 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 зубчика чеснока, 120 г майонеза.

Приготовление

Для приготовления этого необычайно вкусного салата необходимы креманки в количестве четырех штук. Куриное мясо,

яичный белок и огурец нарезать мелкой соломкой, сыр, чеснок и яичный желток нужно натереть на мелкой терке. Затем все продукты уложить в креманки слоями в такой последовательности: огурец, куриное мясо, майонез, яичный белок, сыр, чеснок, майонез, яичный желток, майонез, зеленый горошек. Салат необходимо выдержать в холодном месте около двух часов для того, чтобы он пропитался, и подавать к столу.

Салат – коктейль «Новый год в тропиках»

Время приготовления 30 минут

Состав

300 г креветок (очищенных), 300 г мидий (подкопченных), 4–5 свежих огурцов, 4 манго, 100 г сухариков из белого хлеба, 5 яиц (сваренных вкрутую), 150 г майонеза, 100 г сливок, соль по вкусу.

Приготовление

Огурцы очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками, яйца мелко нашинковать. Манго очистить от кожуры и косточек, нарезать ломтиками. В широкие бокалы разложить продукты в следующем порядке: сухарики, огурцы, мидии, яйца, креветки, манго.

Сделать заправку из майонеза и сливок в пропорции 2:1, посолить и залить коктейль.

Салат-коктейль «Банкетный»

Время приготовления 25 минут

Состав

200 г языка, 100 г красного маринованного перца, 50 г зеленого горошка, 30 г майонеза, 40 г сливок, зелень, специи по вкусу.

Приготовление

Отварной язык и красный маринованный перец нарезать соломкой, уложить в вазочку, добавить зеленый горошек и заправить майонезом и сливками.

Сверху посыпать укропом.

Салат-коктейль «Кардинал»

Время приготовления 25 минут

Состав

400 г печени, 200 г свеклы, 100 г орехов кешью, 50 г растительного масла, лимонный сок, соль, рубленый чеснок по вкусу.

Приготовление

Жареную печень нарезать соломкой, вареную свеклу – соломкой. Орехи мелко порубить. Все ингредиенты выложить слоями в креманку. Заправить смесью растительного масла, лимонного сока и перетертого с солью чеснока.

Салат-торт «Новогодний гранатовый веночек»

Время приготовления 45 минут (+ 3–4 часа для пропитки)

Состав

1 банка консервированного тунца или сардин, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 яблока (желательно «Антоновка»), 1 головка репчатого лука, 100 г сыра, 4 ст. ложки сметаны, 6 ст. ложек майонеза для заправки салата, 1 гранат для украшения, соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Майонез соединить со сметаной и тщательно перемешать. Лук мелко нарезать и залить кипятком, чтобы вышла горечь, затем ополоснуть холодной водой и перемешать с 2 ст. ложками смеси майонеза и сметаны, посолить, поперчить и уложить на дно блюда ровным слоем.

Мякоть рыбы размять вилкой, поперчить и перемешать с двумя ложками заправки (майонез и сметана), уложить на слой лука. Яйца изрубить, заправить 2 ст. ложками смеси майонеза и сметаны, посолить и равномерно распределить по рыбе.

Яблоки почистить и натереть на крупной терке, чтобы они не потемнели можно их чуть-чуть сбрызнуть лимонным соком и сразу же перемешать с 2 ст. ложками заправки. Распределить поверх яиц.

Края салата подровнять, обмазать остатками заправочной смеси, посыпать верх и бока натертым на мелкой терке сыром. Украсить салат зернами граната и поставить в холодильник как минимум на три – четыре часа для пропитки. Резать как торт, стараясь сохранить очередность слоев. Что касается соли, то можно солить каждый слой, можно – через один, это зависит от вашего вкуса. Подобным образом можно уменьшить или

увеличить количество сметанно-майонезной заправки для салата сообразно своему вкусу.

Салат-коктейль «Новогодняя фантазия»

Время приготовления 30 минут

Состав

150 г сыра, 100 г яблок, 100 г моркови, 100 г орехов кешью, 50 г сметаны, 50 г сливок, зелень, специи по вкусу.

Приготовление

Сыр натереть на крупной терке. Яблоки (очищенные от кожуры и семян) и вареную морковь нарезать кубиками. Все уложить слоями в вазочку на листья салата. Заправить сметаной с взбитыми сливками.

Сверху посыпать мелко дроблеными орехами.

Салат-коктейль «Мясной сюрприз»

Время приготовления 25 минут

Состав

300 г говядины (отварной), 150 г соленых огурцов, 100 г редиса, 50 г томатного соуса, 50 г растительного масла, 20 г репчатого лука, сахар, черный молотый перец на кончике ножа.

Приготовление

Отварную или жареную говядину и соленые огурцы нарезать кубиками, редис – кружочками. Все уложить слоями и залить маринадом, приготовленным из томатного соуса, растительного масла, мелко нарубленного репчатого лука, сахара и черного молотого перца.

Салат-коктейль из копченой рыбы с маринованным луком и картофелем

Время приготовления 25 минут

Состав

200 г филе копченой рыбы, 1,5 стакана мелко нарезанного маринованного лука, 4 шт. картофеля, 1 морковь, 2 ст. ложки растительного масла, 1 помидор, несколько листьев зеленого салата для оформления, соль, зелень петрушки по вкусу.

Приготовление

Предварительно отваренные овощи – картофель и морковь, нарезать ломтиками, смешать с луком и заправить растительным маслом. На горку салата положить кусочки рыбы, ломтики помидора, по краям выложить листья салата и посыпать зеленью.

Салат-коктейль «Золотая рыбка»

Время приготовления 25 минут

Состав

1 банка шпрот, 20 мелких салатных сухариков из белого хлеба, 3–4 помидора, чеснок, майонез, соль по вкусу.

Приготовление

Слить масло из шпрот, шпроты нарезать на кусочки небольшого размера, сухарики из белого хлеба сдобрить мелко нарубленным чесноком (по вкусу). Все перемешать, добавить нарезанные маленькими кусочками помидоры и заправить майонезом. Желательно смешивать салат перед подачей на стол, иначе сухарики размокнут. Для этого салата больше подойдут крупные прибалтийские шпроты.

Салат-коктейль «Снегурочка»

Время приготовления 35 минут

Состав

300 г куриного филе, 150 г свежих огурцов, 100 г яблок, 100 г соуса (смесь майонеза со сметаной), зелень по вкусу, соль.

Приготовление

Вареную мякоть птицы (без кожи), очищенные свежие огурцы, очищенные от кожуры и семенного гнезда яблоки нарезать тонкой соломкой. Слоями уложить в фужер или бокал, полить соусом, украсить ломтиками огурцов и яблок, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат-коктейль «Новогодняя перчинка»

Время приготовления 25 минут

Состав

100 г красного маринованного перца, 50 г моркови,

100 г помидоров, 50 г зеленого горошка, 50 г растительного масла, 20 мл сока лимона, 20 мл гранатового сока.

Приготовление

Красный маринованный перец (очищенный от семян) и вареную морковь нарезать соломкой. Мелко нарезать помидоры. Укладывать нарезанные продукты слоями в порционные креманки, пересыпая каждый слой зеленым горошком. Заправить салат смесью из растительного масла, лимонного и гранатового сока.

Салат-коктейль «Северное сияние»

Время приготовления 35 минут

Состав

200 г отварного рыбного филе, 200 г маринованных грибов, 3 шт. картофеля, 2 сладких болгарских перца, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, сок одного лимона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление

К маринованным грибам и красному стручковому перцу, нарезанным полосками, добавить мелко нарезанный сваренный картофель, измельченный лук и отварную рыбу, очищенную от костей и мелко нарезанную.

Смесь посолить, поперчить, полить маслом и лимонным соком по вкусу и размешать. Готовый салат украсить мелко нарезанным репчатым луком и маленькими маринованными грибами, предварительно разрезанными пополам.

Салат-коктейль «Французский секрет»

Время приготовления 35 минут

Состав

100 г белокочанной капусты, 100 г краснокочанной капусты, 60 г майонеза, 1 лимон, 1 апельсин, 2 яблока.

Приготовление

Белокочанную и краснокочанную капусту нашинковать соломкой и слегка перетереть с солью. Апельсины, лимоны и яблоки нарезать дольками. Выложить перечисленные ингредиенты слоями в порционные креманки и заправить

майонезом.

Салат-коктейль «Солнечные блики»

Время приготовления 25 минут

Состав

200 г свежих огурцов, 100 г молодого зеленого горошка, 100 г сладкого болгарского перца, 200 г свежих помидоров, 50 г зеленого лука, 4 яйца (вареных), 100 г редиса, 120 г майонеза, 10 г зелени.

Приготовление

Подготовленные огурцы, помидоры, зеленый горошек, перец, лук, редис нарезать мелкими кубиками. Овощи выложить слоями в фужер, полить майонезом.

Оформить салат зеленью и дольками вареного яйца.

Закусочный бутербродный торт – король новогоднего стола!

Помимо того, что бутербродные закусочные торты являются очень сытными и изысканными по вкусу блюдами, они еще, как правило, играют одну из ведущих ролей в сервировке праздничного новогоднего стола, поскольку их оформлению уделяется не меньше внимания, чем содержимому.

А содержимое бутербродных тортов – это целый плацдарм для вашей кулинарной фантазии. С основными базовыми рецептами вы сейчас познакомитесь, ну а детали каждая хозяйка добавит по своему вкусу.

В любом случае – ваши гости будут в восторге!

Закусочный торт «Рождественский веночек»

Время приготовления 3 часа (+ ночь в холодильнике)

Состав

3 стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 1 неполная ч. ложка соли

Приготовление

Замесить тесто. Разделить его на 5 частей, поставить на 20 мин в холодное место, раскатать и испечь в круглой форме 5 одинаковых коржей.

Приготовить несколько видов начинки.

Вариант 1. Растереть 2 ст. ложки сливочного масла до консистенции сметаны, добавить 1 ст. ложку майонеза, 1 ст. ложку рубленой зелени петрушки и 4 рубленых яйца, сваренных вкрутую. Все хорошо перемешать.

Вариант 2. Натереть на терке 150 г сыра. Отделить 100 г и растереть с 50 г сливочного масла.

Вариант 3. 150 г ветчины истолочь в ступке, ветчину смешать с 50 г сливочного масла и 1 ч. ложкой горчицы до образования однородной массы, добавить 1 ч. ложку рубленой зелени петрушки, черный молотый перец по вкусу.

Вариант 4. 400 г печеночного паштета или ливерной колбасы высшего сорта растереть со 100 г сливочного масла и натертой на терке 1 головкой репчатого лука.

Вариант 5. 50 г сливочного масла растереть с 1 неполной чайной ложкой горчицы и 1 ст. ложкой рубленого зеленого лука.

Один из коржей намазать начинкой № 5, разложить на нем сплошным слоем тонко нарезанную колбасу (150 г), накрыть другим коржом, смазать его начинкой № 1, накрыть следующим коржом, который смазать начинкой № 4. Очередной корж смазать начинкой № 3, накрыть пятым коржом. На торт положить дощечку с небольшим грузом. Выдержать ночь в холодильнике. Затем торт покрыть сверху начинкой № 2. Бока торта смазать с помощью кондитерского мешочка оставшейся начинкой № 4, нанося снизу вверх вертикальные полосы, посыпать сыром, по краю торта сделать украшение из начинки № 4 в виде веночка. Украсить веночек кружочками огурцов и помидоров, чередуя их.

Закусочный торт с рыбными продуктами

Время приготовления 3 часа (+ ночь в холодильнике)

Состав

3 стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 1 неполная ч. ложка соли.

Приготовление

Замесить тесто и испечь 5 крутых коржей.

Приготовить несколько видов начинки.

Вариант 1. Крупную сельдь вымочить в молоке, освободить от костей, пропустить через мясорубку, растереть со 100 г сливочного масла и 5 крутыми желтками. При этом яйца разрезать кружочками толщиной в 1 см. Кольца из белков оставить для украшения торта, залив их водой. В селедочный фарш добавить 1 ст. ложку рубленого зеленого лука и немного

зелени петрушки. Поперчить по вкусу.

Вариант 2. 2 ст. ложки хрена тщательно растереть с 2 ст. ложками майонеза.

Вариант 3. 1 ч. ложку горчицы растереть со 100 г сливочного масла.

Вариант 4. Сардины (2 банки) освободить от костей, растереть с 50 г сливочного масла и 1 ст. ложкой майонеза. Смесь поперчить.

На первый корж положить начинку № 1, покрыть его вторым коржом с начинкой № 2. Сверху начинки положить ломтики отварной осетрины (150 г). Третий корж обильно смазать сливочным маслом и покрыть ломтиками семги (100 г). Корж, покрывающий семгу, смазать начинкой № 3 и покрыть ломтиками севрюги горячего копчения. На верхний последний корж положить дощечку с грузом. Торт поставить на ночь в холодильник. Бока торта обмазать сливочным маслом, растертым с зеленым луком, верх – начинкой № 4. На торт разложить кольца из белков. Промежутки между кольцами посыпать рубленым зеленым луком и петрушкой. По краю торта положить кусочки помидоров и огурцов.

Бутербродный торт с копченой ветчиной

Время приготовления 1 час (+ выдержать 5–12 часов в холодильнике)

Состав

1 упаковка хлеба для тостера, 1 упаковка булочек для тостера.

Для начинки: *400 г острого сыра с добавками, 200 г майонеза, 300 г копченой ветчины, 100 г тертого сыра, 1 банка огуречного салата.*

Для соуса: *200 г майонеза, 100 г сметаны, 3 дольки чеснока.*

Для верхнего слоя: *200 г тертого сыра.*

Для украшения: *петрушка, помидоры черри, редис.*

Приготовление

Срезать корку с булочек и хлеба. Уложить длинный ряд хлеба на блюдо. Смешать сыр, майонез, нарезанную ветчину, тертый сыр и огуречный салат в однородную массу. Намазать одну четвертую часть смеси на хлеб. Следующий слой сделать из булочек. Таким образом сделать еще 2 слоя. Всего их должно быть 4. Верхний слой – хлеб.

Накрыть торт продуктовой пленкой, сверху положить что-

нибудь тяжелое и убрать в холодильник на 5–12 часов. Смешать майонез, сметану, рубленый чеснок и обмазать им торт сверху и с боков. Посыпать со всех сторон тертым сыром. Украсить половинками помидоров и редиса, веточками петрушки.

Закусочный торт с копченым мясом

Время приготовления 1 час 30 минут (+ ночь в холодильнике)

Состав

Копченое мясо, томатная паста, жирный творог, твердый сыр, сливочное масло или маргарин, майонез, измельченная зелень петрушки, красная икра, отварное яйцо, формовая булка.

(Количество продуктов для начинки приведено ниже, в описании технологии приготовления).

Приготовление

Последовательность слоев.

1-й слой: формовой хлеб нарезать толщиной около 0,5 см и срезать корочки. Уложить на дно подноса слой хлеба встык друг к другу.

2-й слой: томатная начинка с копченым мясом.

3-й слой: формовая булка.

4-й слой: сырная начинка.

5-й слой: формовой хлеб.

6-й слой: не украшая, плотно завернуть торт в фольгу и положить на ночь в холодильник.

Затем покрыть торт майонезом, края присыпать измельченной зеленью петрушки. Верхний слой украсить кружочками вареного яйца и красной икрой.

Приготовление начинок:

Томатная начинка с копченым мясом: 150 г нарезанного мелкими кубиками копченого мяса смешать с 100 мл томатной пасты и 250 г жирного творога.

Сырная начинка: смешать 100 г тертого сыра с маслом или маргарином.

Торт «Новогодняя лакомка»

Время приготовления 3 часа (+ 4 часа выдержать тесто в холодильнике)

Состав

Для теста: *0,5 пачки маргарина, 0,5 стакана пива,*

2,5 стакана муки.

Для начинки: *1 банка консервированного лосося или любой другой консервированной красной рыбы, 5 яиц, 1 головка репчатого лука, 300 г сыра, 1 большая упаковка майонеза (500 г).*

Приготовление

Маргарин растереть с пивом, добавить муку, замесить тесто. Тесто разделить на четыре равные части и поставить на 4 часа в холодильник. Раскатать четыре круглых или прямоугольных коржа и выпекать в хорошо разогретой духовке до золотистого цвета.

Первый корж намазать красной рыбой, предварительно размятой вилкой и смешанной с майонезом.

Второй корж – намазать смесью рубленых яиц, лука и майонеза.

Третий корж – намазать тертым сыром, смешанным с майонезом.

Четвертый корж – измельчить в мелкую крошку и посыпать ею торт сверху. Верхний слой можно украсить композицией из овощей и зелени по вашей собственной фантазии.

Закусочный торт «Морозко»

Время приготовления 3 часа (+ 4 часа выдержать тесто в холодильнике)

Состав

Для теста: *0,5 пачки маргарина, 0,5 стакана пива, 2,5 стакана муки.*

Для начинки: *1 банка консервированного лосося или другой красной рыбы, 5 яиц, 1 репчатая луковица, 300 г сыра, 1 большая банка майонеза.*

Приготовление

Маргарин растереть с пивом, добавить муку. Тесто разделить на четыре равные части и поставить на 4 часа в холодильник.

Выпекать в хорошо разогретой духовке до золотистого цвета.

Первый корж – слой красной рыбы, смешанной с майонезом.

Второй корж – яйцо + лук + майонез.

Третий корж – натертый на терке сыр + майонез.

Четвертый корж – разломать его, измельчить до крошки и посыпать верхний слой торта.

Пикантные закуски в современном стиле

Безусловно, новогодний стол немыслим без традиционных блюд, о которых мы поговорим в следующей главе. И они непременно будут присутствовать на вашем столе – традиция есть традиция. Но, тем не менее, каждой хозяйке захочется приготовить что-то оригинальное, что запомнится гостям, порадует их своей необычностью и новым сочетанием вкусов. Рецепты таких оригинальных современных закусочных блюд предложены в этой главе.

Крокеты из ветчины в зеленом соусе

Время приготовления 1 час 30 минут

Состав

На 10 порций: *400 г ветчины, 6 яиц, 200 г сливочного масла, 500 г панировочных сухарей, 2 ст. ложки рубленой зелени, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Для соуса: *2 банки майонеза, 50 г шпината, 15 г зелени петрушки, 15 г укропа, 15 г эстрагона, 1 ст. ложка горчицы, 3 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, 2–3 свежих огурца, соль по вкусу.*

Приготовление

Тщательно растереть масло, прибавляя постепенно по одному сырому желтку.

Ветчину нарезать мелкими кубиками, перемешать с маслом и желтками, поперчить, всыпать сухари и рубленую зелень, добавить взбитые в крутую пену белки, хорошо вымешать всю массу, сделать из нее крокеты в виде маленьких колбасок, опустить одну из них в кипящий бульон и, если крокет не развалится и не потеряет форму, можно варить все остальные; если же развалится, то в массу добавить еще сухарей, хорошо вымешать, сформовать крокеты и варить их на слабом огне.

Когда все крокеты всплывут на поверхность, прокипятить их еще 2–3 мин, осторожно выложить шумовкой на сито, чтобы стек бульон, сложить в глубокое блюдо, остудить, залить соусом и подавать.

Приготовление соуса: весь майонез выложить в миску, размешать его с сахаром и горчицей. Шпинат и всю перечисленную в ингредиентах зелень порубить, истолочь в ступке, влить 2 ст. ложки холодной воды, хорошо размешать и выжать сок через салфетку. Соединить с майонезом.

Нарезать мелкими кубиками свежие огурцы и зеленый лук, добавить к майонезу.

Моцарелла с кунжутом и семечками

Время приготовления 1 час 20 минут

Состав

Из расчета на 6–8 порций: *50 г смеси семечек подсолнечника и кунжута, 3 ст. ложки сахара, 5 ст. ложек бальзамического уксуса, 1–2 сушеных стручка перца чили, 3 шарика моцареллы (по 125 г), 150 г руколы, 100 г клубники, 0,5 ч. ложки семян кориандра, 0,5 ч. ложки крупной морской соли.*

Приготовление

Семена крупно нарубить и обжарить в сковороде без масла до золотистого цвета. Карамелизировать сахар в сковороде на среднем огне до светло-коричневого цвета. Добавить 100 мл воды и 4 ст. ложки бальзамического уксуса, покрошить стручки перца чили.

Уваривать, не накрывая крышкой, на среднем огне 5–7 мин до состояния сиропа, остудить.

Моцареллу нарезать кружочками. Руколу вымыть и обсушить. Клубнику вымыть, удалить плодоножки, ягоды разрезать на четыре части. Выложить по краю круглого блюда руколу, в центре – кусочки моцареллы.

Перед подачей семена кориандра растолочь в ступке, добавить их вместе с зернами, морской солью и оставшимся уксусом в соус. Полить моцареллу и руколу соусом.

Разноцветные фаршированные яйца

Время приготовления 1 час

Состав

Для основы из расчета на 24 половинки: *12 яиц, 100 г сыра, 100 г сметаны, 1 ст. ложки горчицы, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Для зеленой начинки: *по 5 веточек базилика, петрушки и укропа, 2 ст. ложки очищенных фисташек, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сливок, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Для красной начинки: *2 филе анчоусов в масле, 1 ст. ложка каперсов, 1 ст. ложка томатной пасты, 0,25 ч. ложки смеси пряных трав, 1–2 щепотки острой приправы «Чили», соль по вкусу.*

Для желтой начинки: *1 ч. ложка порошка «Карри», 2,5 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложки апельсинового*

мармелада (повидла), соль по вкусу.

Приготовление

Приготовление основы: яйца отваривать 10 мин, остудить в холодной воде, почистить. Разрезать яйца вдоль и вынуть желтки. Для яичной основы протереть желтки через мелкое сито и хорошо перемешать со сметаной, молодым сыром и горчицей (лучше воспользоваться миксером). Приправить солью и перцем, разделить на три части.

Приготовление зеленой начинки: зелень вымыть, обсушить, оборвать листики и верхушки, мелко нарубить. Фисташки мелко нарезать. Из фисташек, зелени, сметаны и сливок приготовить пюре. Смешать его с третьей частью основы, посолить и поперчить.

Приготовление красной начинки: очень мелко нарезать анчоусы и каперсы. Смешать их с томатной пастой, пряными травами и третьей частью основы, посолить и поперчить.

Приготовление желтой начинки: смешать майонез, карри и апельсиновый мармелад с третьей частью основы, приправить солью по вкусу.

Наполнить кондитерский мешок одной из начинок и нафаршировать 8 половинок яиц. Также поступить с каждым видом начинки.

Виноградные помидоры с авокадо

Время приготовления 30 минут

Состав

На 4 порции: *около 12 штук виноградных помидоров, 1 стебель зеленого лука, 3 веточки базилика, 0,5 плода авокадо, 1 ст. ложка лимонного сока, 0,5 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Приготовление

Помидоры вымыть и срезать с каждого «крышечки». Вынуть плодовую мякоть. «Крышечки» и мякоть нарезать кубиками. Зеленый лук почистить, вымыть и порубить. Базилик вымыть, отделить листочки от стеблей и нарезать их. Авокадо очистить и нарезать маленькими кубиками. Перемешать зеленый лук с базиликом, авокадо, кубиками помидоров и лимонным соком. Чеснок очистить, пропустить через пресс в смесь и перемешать. Посолить и поперчить начинку и разложить по помидорам. Выложить на тарелки и, по желанию, украсить базиликом.

Холодная индейка под перечным соусом

Время приготовления 2 часа 30 минут

Состав

Из расчета на 8–10 порций.

Для индейки: *2 кг индюшиной грудки, 60 г сливочного масла, 2 ст. ложки меда, 1 ч. ложка порошка паприки, 4 ст. ложки топленого масла, 300 мл куриного бульона, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Для перечного соуса: *4 сладких желтых перца, 2 зубчика чеснока, 0,5 пучка тимьяна, 3 ст. ложки оливкового масла, 80 г молотого миндаля, 4 ст. ложки хереса (можно заменить виноградным соком), 2 ст. ложки винного уксуса, 0,25 ч. ложки порошка перца чили, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Приготовление

Приготовление индейки: разогреть духовку до 100 °С. Мясо вымыть, обсушить, посолить и поперчить. Растопить сливочное масло с медом, приправить паприкой, подмешать по 0,5 ч. ложки перца и соли. Разогреть топленое масло в сковороде и обжарить мясо со всех сторон до золотистого цвета. Снять с плиты, слегка смазать мясо смесью сливочного масла и паприки, влить 100–150 мл бульона.

Поставить мясо в разогретую духовку (на среднем уровне, желательно с циркуляцией воздуха). Запекать 1 час 45 мин, смазывая сливочным маслом с паприкой и подливая бульон, пока мясо не зажарится.

Приготовление перечного соуса: паприку и чеснок почистить и нарезать кусочками. Тимьян вымыть, обсушить, листики оборвать и мелко нарубить. Разогреть в сковороде оливковое масло, кусочки паприки поджарить, посолить, поперчить и тушить около 15 мин. Добавить тимьян и чеснок, тушить еще 5 мин. Снять с плиты и остудить. Добавить миндаль, херес и уксус, сделать пюре. Приправить солью и перцем чили по вкусу.

Вынуть мясо из духовки и остудить. Нарезать индейку ломтиками, выложить на блюдо, на середину налить перечный соус.

Закуска из свиных языков с корицей и гвоздикой

Время приготовления 1 час 20 минут

Состав

4 свежих свиных языка, 1–2 репчатые луковицы, 1 ст.

ложка соевого или томатного соуса, 1 ст. ложка водки, 3–4 шт. гвоздики, 0,25 ч. ложки корицы, по 0,5 небольшого пучка зелени петрушки и укропа, черный молотый перец, соль, зелень эстрагона по вкусу.

Приготовление

Подготовленные языки отварить до готовности с добавлением лука, соуса, зелени, водки, специй и соли, затем опустить их в холодную воду, и с еще горячих снять кожу и охладить. Нарезать наискось тонкими ломтиками, уложить на тарелки и украсить веточками петрушки или эстрагона.

Персики, фаршированные куриным мясом

Время приготовления 35 минут

Состав

1 большая банка персиков, консервированных половинками, 2 отварных куринных окорочка, 1 пучок зеленого лука, 1 пачка оливкового майонеза, 150 г сыра «Гауда» или «Эдамский», 1 пучок зеленого листового салата.

Приготовление

Приготовление начинки для персиков: мясо курицы мелко порубить, добавить зеленый лук, майонез, соль. Все аккуратно перемешать.

Начинить половинки персиков. Блюдо выстелить листьями салата, выложить нафаршированные персики, сверху присыпав их тертым сыром. Охладить. Очень нежное пикантное блюдо, сочетающееся с белым сухим вином.

Закуска из креветок с апельсинами

Время приготовления 30 минут

Состав

350 г вареных креветок, 200 г стеблей сельдерея, 150 г очень мелких помидоров, 1 пучок зеленого лука, 3 апельсина, 1 ч. ложка тертой апельсиновой цедры, 4 ст. ложки майонеза, 200 г сливочного йогурта, соль, молотый кайенский перец по вкусу.

Приготовление

Стебли сельдерея нарезать тонкими кружочками, помидоры разрезать пополам, зеленый лук нарезать колечками. Апельсины

очистить, разделить на дольки, снять с них пленки и белую кожицу. Смешать 8 ст. ложек апельсинового сока с цедрой, майонезом и йогуртом. Посолить, поперчить. В полученную заправку положить отваренные креветки. Добавить кружочки сельдерея, помидоры, зеленый лук и апельсины. Все хорошо перемешать.

Телятина с белым шоколадом

Время приготовления 2 часа 20 минут

Состав

6 телячьих отбивных (по 230 г), по 0,5 ч. ложки соли, перца, паприки, орегано, чабреца, базилика, 1 стакан панировочных сухарей, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана муки, 3 ст. ложки оливкового масла, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана свежих мелко нарезанных грибов, 1 мелко нарезанная репчатая луковица, 0,75 стакана куриного бульона, 0,75 стакана нежирных сливок, 60 г натертого белого шоколада, 100 г измельченного сыра Рокфор, по 0,25 стакана зеленого, красного и желтого сладкого перца, нарезанного длинными полосками.

Приготовление

Помыть и вытереть насухо отбивные. Смешать специи с мукой. Смешать яйцо с молоком. Обвалять куски мяса в 0,25 стакана муки, обмакнуть в яично-молочную смесь и запанировать в сухарях. Выложить на противень, смазанный оливковым маслом. Поставить в предварительно нагретую до 180˚ С духовку на 25 мин. Пока мясо готовится, растопить масло и обжарить грибы и лук, пока они не станут мягкими. Добавить оставшуюся муку и пассеровать на слабом огне в течение 2 мин. Влить бульон, сливки и варить 15 мин.

Затем добавить шоколад, сыр Рокфор и готовить на слабом огне еще 15 мин. Обжарить сладкий перец.

Выложить мясо на сервировочные тарелки, полить соусом и украсить перцем.

Авокадо с креветками

Время приготовления 45 минут

Состав

2 авокадо

Для фарша: *200 г замороженных очищенных*

креветок, 2 яйца, зелень петрушки.

Для соуса: *4–5 ст. ложек майонеза, 1–2 ст. ложки неострого кетчупа, 1 ст. ложка лимонного сока, несколько капель соуса «Табаско», соль, черный молотый перец по вкусу.*

Приготовление

Приготовление фарша и соуса: мелко порубить отваренные яйца и петрушку, добавить предварительно размороженные креветки и смешать с соусом, приготовленным из кетчупа, майонеза, лимонного сока, соли и перца по вкусу и соуса «Табаско».

Заранее вымытые и обсушенные авокадо разрезать пополам, вынуть косточку. Углубление от косточки заполнить фаршем. После охлаждения блюдо будет готово.

Традиционные мясные и рыбные новогодние блюда

Новогодний стол немыслим без традиционных блюд, которые с давних времен готовили наши прабабушки, бабушки, мамы, готовим мы и, хочется верить, что эту традицию продолжат и наши дети. Да и какой Новый год без аппетитного гуся с хрустящей корочкой или роскошной индейки, запеченной в духовке.

Мясные блюда

Гусь с яблоками и петрушкой

Время приготовления 2 часа 30 минут

Состав

1 гусь, 1,5 кг яблок, мука, сахар, пучок зелени петрушки.

Приготовление

Тушку гуся натереть мукой и опалить. Затем выпотрошить и хорошо промыть. Шею, ножки до коленного сустава и крылышки по первый сустав отрубить.

Подготовленную тушку натереть солью внутри и снаружи, перевязать ниткой так, чтобы прижать крылья и ножки, уложить на противень спинкой вниз, поставить в жарочный шкаф и жарить, пока тушка не подрумянится. Затем подлить около 0,5 стакана воды и жарить 1,5–2 часа, поливая вытапливающимся жиром и соком.

Пока гусь жарится, подготовить яблоки: разрезать их на четвертинки, вырезая сердцевину. Яблоки положить на противень с гусем и запекать, поливая жиром. Можно яблоками фаршировать гуся.

С жареного гуся снять нитки и тушку разрубить на куски. Положить их на блюдо, обложить печеными яблоками и украсить зеленью петрушки.

Гусь, жаренный по-белорусски

Время приготовления 3 часа 10 минут

Состав

1 гусь, 1 кг антоновских яблок, 1 ч. ложка ягод можжевельника, 2 головки чеснока.

Приготовление

Гуся выпотрошить, опалить, обмыть, высушить, натереть внутри смесью из соли, чеснока и можжевеловых ягод, туго начинить антоновскими яблоками, лучше всего не совсем спелыми, разрезанными на четвертинки, зашить и поставить на противень или в лоток в нагретую духовку.

Жарить, поливая время от времени стекающим жиром, в течение 2–3 часов.

Индейка с миндалем, изюмом и пряными специями

Время приготовления 3 часа 20 минут

Состав

1 индейка, 75 г сливочного масла, 1 лимон, 50 г копченого шпика, 120 г репчатого лука, 100 г миндаля, 100 г изюма, 80 г яблок, 2 яйца, 80 мл молока, 100 г пшеничного хлеба, 5 г шалфея, 5 г паприки, 3 г тмина, черный молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление

Тушку индейки посолить и поперчить снаружи и внутри. Шпик нарезать кубиками и вытопить. Порубить печень индейки, репчатый лук, все обжарить в растопленном шпике. Белый хлеб подсушить, нарезать кубиками и смешать с печенью, рубленым миндалем, изюмом, яблоками, шалфеем, тмином и лимоном. Приготовленной начинкой не очень плотно нафаршировать индейку. Затем сбрызнуть ее лимонным соком и смазать паприкой, смешанной с растопленным жиром. Завернуть индейку в фольгу и жарить в духовке 3 часа.

За 40–45 мин до окончания жарки фольгу снять.

Рождественская утка с апельсинами

Время приготовления 2 часа

Состав

1 утка (весом около 1,5 кг), 50 г топленого масла, 2 ст. ложки муки, 100 мл бульона, 2 апельсина, 0,5 стакана апельсинового сока или апельсинового ликера.

Приготовление

Тушку утки обработать, опалить, выпотрошить. Кожу смазать

топленым маслом, посолить, посыпать перцем, начинить мякотью очищенного и порезанного на куски апельсина, перевязать бечевкой, чтобы не развалилась, и жарить в горячей духовке на противне или вертеле (гриле) из расчета 20 мин на 0,5 кг веса птицы.

Тем временем, апельсиновую цедру мелко порубить и бланшировать 10 мин в кипящей воде. Откинуть цедру на дуршлаг, дать воде стечь и истолочь вместе с утиной печенью, разводя это пюре апельсиновым соком или ликером.

Отдельно в кастрюле вскипятить бульон со сливочным маслом, смешанным с мукой, добавить в него толченую цедру, довести до кипения, процедить и подать на стол в соуснике.

Готовую утку переложить на блюдо, вынув апельсиновую начинку и разложив ее рядом с птицей. Можно дополнительно украсить блюдо свежими очищенными апельсинами, разрезанными на четыре части.

Курица в вине

Время приготовления 2 часа

Состав

1,5 кг цыплят или молодых кур, 2 ст. ложки куриного жира или сливочного масла, 100 г шпика, 8 небольших репчатых луковиц, 125 г шампиньонов, 50 мл коньяка, 500 мл красного вина, 1 ст. ложка муки, тимьян, лавровый лист, чеснок, соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Подготовленные тушки разделать на четыре части каждую и обжарить в большом количестве жира. Обжаренные куски снять со сковороды, а в нее положить нарезанный кубиками шпик, две небольшие луковицы, мелко рубленые шампиньоны и растолченный чеснок. Все слегка потушить. Затем снова положить на сковороду курицу, влить коньяк, посыпать мукой, добавить лавровый лист, тимьян, оставшиеся луковицы, нарезанные кольцами. Все хорошо перемешать, налить красное вино, приправить солью и перцем, потушить. Затем мясо вынуть, а соусу дать наполовину выкипеть. Этим соусом полить куски горячей курицы и подать к столу.

Фаршированная индейка

Время приготовления 2 часа 20 минут

Состав

800 г стейков (бескостных бедрышек) индейки, 200 г шампиньонов, 1 репчатая луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 200 г печени индейки, 3 ст. ложки растительного масла, 250 мл белого вина, 4 ст. ложки сливок, соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Лук и шампиньоны мелко нарезать. Лук пассеровать в сливочном масле, добавить грибы и жарить, пока не выпарится влага. Добавить петрушку. Мясо снаружи и изнутри посолить и поперчить. Грибную смесь приправить специями и вместе с печенью вложить внутрь мяса, соединить края и обвязать нитью. Нагреть духовку до 200 °С. Обжарить бедрышки в растительном масле. Влить вино и тушить под крышкой 1 ч. Жарить без крышки еще 20 мин, переворачивая и поливая соком. Влить в жидкость, оставшуюся от жаренья, сливки.

Подавать с отварным картофелем.

Говядина с черносливом

Время приготовления 2 часа 20 минут

Состав

5 кг говядины, 200 г жира, 5 репчатых луковиц, 5 ч. ложек нарезанного красного сладкого перца, 700 г чернослива, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 стакан белого сухого вина, 5 горошин черного перца, 4 дольки лимона, 2 ст. ложки, муки, 4 ст. ложки сливочного масла.

Приготовление

Мясо нарезать кусочками и обжарить в жире. Добавить мелко нарезанные репчатый лук, красный сладкий перец, посолить и еще слегка обжарить. Залить мясо горячей водой и тушить до мягкости. Затем добавить предварительно замоченный в воде чернослив и продолжать тушить.

Тем временем на сковороде пережечь сахар, залить его водой, чтобы он растворился, и влить в мясо. Затем добавить в мясо томатную пасту, разведенную вином, черный перец, дольки лимона. Когда мясо и сливы будут почти готовы, поджарить муку с маслом и также ввести в мясо для сгущения соуса. Подавать это блюдо рекомендуется на следующий день после приготовления.

Фрикасе из телятины

Время приготовления 1 час 45 минут

Состав

На 4 порции: *550 г мякоти телятины, 1 ст. ложка лимонного сока, 5–6 картофелин, 1 репчатая луковица, 1 кг шампиньонов, 1 стебель лука-порея, 150 мл мясного бульона, 4 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка тертой лимонной цедры, 120 г сметаны, тертый мускатный орех, порошок имбиря, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Приготовление

Телятину нарезать кубиками, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 15 мин. Картофель очистить и отварить, затем слить воду и поставить в теплое место. Луковицу очистить и нарезать. Грибы разрезать на четыре части. Лук-порей нарезать полосками. Разогреть бульон. Топленое масло разогреть в сковороде и обжарить в нем телятину, затем, вынув мясо, обжарить в том же масле репчатый лук, лук-порей и шампиньоны.

Положить в сковороду мясо, влить бульон, довести до кипения, приправить лимонной цедрой, мускатным орехом и тушить 5 мин. Затем добавить сметану, соль, перец и имбирь. Подать с картофелем, украсив зеленью петрушки.

Холодец

Время приготовления 6 часов

Состав

1 кг свиных или телячьих ножек, 300 г голени телятины, 1 репчатая луковица, 3 моркови, 3 лавровых листа, 5 горошин перца, 2 стебля сельдерея, 2 зубчика чеснока, 70 мл уксуса, вода, соль, рубленая петрушка по вкусу.

Приготовление

Разрубить свиные и телячьи ножки на несколько частей. Варить ножки, мясо, овощи, лавровый лист, перец горошком, специи, чеснок в воде (влить воды столько, чтобы она только прикрыла содержимое кастрюли) в течение 2 часов на слабом огне. Снять накипь, посолить по вкусу, добавить петрушку, уксус и варить еще 2 часа. Процедить бульон, отставить в сторону. Вынуть из бульона ножки и морковь. Выбросить лук и специи. Порезать мясо и морковь ломтиками и разложить их на дно

формы для студня, добавить петрушку и залить бульоном. Остудить в течение 4 часов. Аккуратно снять жир. Подавать с ломтиками лимона и петрушкой.

Свинина «под шубой»

Время приготовления 1 час 20 минут

Состав

1 кг мякоти свинины, 250 г майонеза, 4–5 репчатых луковиц, 150–200 г тертого сыра, соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Мясо нарезать поперек волокон на куски толщиной 1–1,5 см, отбить, слегка посолить и поперчить. Выложить куски на противень, смазанный растительным маслом или смальцем, сплошным слоем. Лук нарезать кольцами или полукольцами и выложить поверх мяса.

Залить все майонезом. Обильно засыпать тертым сыром и запечь до образования румяной корочки. Выложить готовое мясо на блюдо, отделить один кусок от другого.

Стейки с овощами

Время приготовления 1 час 20 минут

Состав

На 4 порции: *4 свиных стейка (по 150 г), 2 небольших цукини, 2 стебля лука-порея, 300 г моркови, 2 кольраби, 150 г шампиньонов, 250 г гороховых стручков, по 2 ст. ложки топленого и оливкового масла, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Приготовление

Овощи вымыть и почистить. Цукини нарезать небольшими ломтиками, лук-порей – кольцами. Кольраби нарезать брусочками, а морковь – косыми ломтиками.

Грибы нарезать четвертинками. Варить овощи и грибы в кипящей подсоленной воде в течение 5 мин. Слить отвар, обдать овощи холодной водой. Когда вода стечет, обжаривать их на сковороде в разогретом оливковом масле в течение восьми минут. Приправить специями, украсить зеленью. Стейки посолить, поперчить. Обжарить с обеих сторон в горячем топленом масле. Подавать на блюдце, красиво гарнировав жареными овощами.

Холодец сборный мясной

Время приготовления 7 часов

Состав

1 свиная ножка, 1 говяжья голень, 3–5 шт. куриных крылышек (или 2 ножки, или 2 бедрышка), 1 морковь, 1 репчатая луковица, 3–5 зубчиков чеснока, 5 шт. перца горошком, соль по вкусу.

Приготовление

Свиную ножку хорошо помыть, поскоблить и почистить (снять копытце), разрезать вдоль пополам. Говяжью голяшку разрубить пополам (чтобы поместилась в кастрюле). В 6-ти литровую кастрюлю положить ножки, залить до верха холодной водой и поставить на огонь. Когда бульон закипит – снять пену, накрыть крышкой и уменьшить огонь до минимума, чтобы он тихо кипел. Холодец варится в общей сложности до 7 часов. За 3 часа до окончания варки положить в бульон курятину (ножки, крылышки или бедрышки). За 1–1,5 часа до окончания варки положить в бульон очищенную от шелухи луковицу и целую почищенную морковь.

Когда все сварится, вынуть из бульона мясо с костями. В бульон добавить тертый (или измельченный) чеснок, хорошо посолить и довести до кипения. Из разваренного мяса удалить все косточки. Отобранное с костей мясо мелко порезать, перемешать и разложить небольшим слоем по глубоким тарелкам и другим подходящим емкостям.

Сверху аккуратно залить процеженным бульоном. Морковь порезать кружочками и разложить сверху. Остудить холодец и убрать в холодильник или на холод для полного застывания. Употреблять с горчицей, хреном, аджикой или без них.

Холодец из петуха

Время приготовления 6 часов

Состав

1 кг полупотрошеного молодого петуха, 30 г желатина, 60 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 12 г зелени петрушки, 1 яйцо, соль, специи по вкусу.

Приготовление

Тушку молодого петуха обработать, промыть и нарубить на порционные куски по 75–100 г. После этого положить их в

кастрюлю, залить водой (из расчета 1,5 л на 1 кг птицы) и варить при слабом кипении, периодически снимая жир и пену. За 25–30 мин до конца варки добавить чуть обжаренные коренья и лук. В готовый бульон ввести предварительно замоченный в воде желатин. На порционное блюдо уложить мясо птицы, отделенное от костей, залить бульоном, положить дольки вареного яйца, украсить зеленью петрушки и поставить в холодное место. Для студня птицу можно варить и целиком.

Рыбные блюда

Рыба, запеченная «под шубой»

Время приготовления 2 часа 15 минут

Состав

4 кг рыбы, 1 стакан белого сухого вина, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 лимона, соль по вкусу.

Для «шубы»: *4 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 200 г белой булки, 2 репчатые луковицы, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Для бульона: *рыбьи головы, 2 моркови, 2 корня петрушки, 2 репчатые луковицы, 1 лавровый лист, 10–12 горошин черного перца, соль по вкусу.*

Приготовление

Приготовление бульона: рыбу (лучше всего карпа) очистить, выпотрошить, отрезать голову, хорошо вымыть, удалить кости, посолить и оставить на 2 часа. Тем временем приготовить бульон из рыбьих голов, костей, овощей, специй и массу для «шубы».

Приготовление массы для «шубы»: желтки растереть с маслом, смешать с натертым на мелкой терке луком, нарезанной зеленью петрушки, замоченной в молоке и слегка отжатой черствой булкой без корки. Если в рыбе были молоки, нужно растереть их и добавить в массу. Посолить, поперчить и смешать с взбитыми белками. Рыбу ополоснуть, нафаршировать частью массы и положить на хорошо смазанный маслом противень. Оставшуюся массу выложить поверх рыбы, прикрыв ее. Залить все 1 стаканом бульона и белым вином. Запекать в духовке 30–40 мин.

Подавать рыбу теплой на овальных блюдах, украсить по краям половинками кружочков лимона, нарезанной соломкой морковью из отвара и рубленой зеленью петрушки.

Заливная осетрина

Время приготовления 2 часа 30 минут

Состав

500–600 г осетрины.

Для желе: *1 морковь, 1 корень петрушки, 0,5 корня сельдерея, желатин (из расчета 20 г желатина на 1 кг рыбных отходов), 1 яйцо (белок), 25 мл уксуса, соль, специи по вкусу.*

Приготовление

Рыбу осетровых пород отварить звеньями, охладить и нарезать на порционные куски, рыбу остальных видов варить порционными кусками, охладить в бульоне, после чего осушить на сите. После закипания воды нагрев уменьшить и рыбу довести до готовности на слабом огне. Время варки – 10–15 мин.

Приготовление желе: необходимо сварить бульон – в рыбный отвар положить пищевые отходы от разделки (кости, хвост, плавники, кожу) и варить 1–1,5 часа с кореньями, специями и солью. Затем бульон процедить и прогреть с предварительно замоченным желатином; после растворения желатина бульон осветлить. Для этого сырой белок разболтать в 100 г теплого бульона и, добавив уксус, влить смесь в горячий бульон. Прокипятив его на слабом огне, процедить через полотняную салфетку. Куски рыбы уложить на блюдо, украсить отварной морковью, лимоном, зеленью петрушки, прикрепляя их небольшим количеством желе, и остудить. Когда желе на рыбе застынет, залить ее оставшимся бульоном и охладить. Отдельно подать соус-хрен с уксусом.

Маринованное рыбное филе

Время приготовления 1 час (+ 10 часов для маринования)

Состав

1 кг рыбного филе.

Для маринада: *250 г винного уксуса, 200 г растительного масла, 30 г томата-пасты, 50 г сахара, 400 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1–2 лавровых листа, черный и красный молотый перец, миндаль, соль по вкусу.*

Приготовление

Рыбу нарезать ломтиками и припустить в подсоленной воде. Уксус, растительное масло, соль, перец, лавровый лист, томат, сахар соединить, прокипятить и охладить. В приготовленный

маринад положить ломтики рыбы и посыпать нарезанным кольцами луком. Через 8–10 часов рыба готова к употреблению. Подать к столу, украсив кольцами лука и слегка обжаренным на сливочном масле миндалем.

Маринованный карп в желе

Время приготовления 1 час 45 минут

Состав

2 кг карпа, 2–3 репчатые луковицы, 2 моркови, 1 корень с зеленью петрушки, 1 лимон, 0,2 стакана белого сухого вина, 2 стакана уксуса, 3 лавровых листа, 3–4 горошины черного перца, 4 ч. ложки желатина, сахар, соль по вкусу.

Приготовление

Очищенную рыбу нарезать небольшими порциями. Кружочки лука, морковь, петрушку залить 2 л воды и варить на слабом огне 15–20 мин. Затем влить уксус, вино, положить рыбу, лавровый лист, перец, посолить, добавить сахар и варить на слабом огне 1 час. Маринад процедить и растворить в нем желатин. На дно формочек или чашек положить звездочки, вырезанные из моркови, листочки петрушки, кусочки рыбы без костей, лук и залить маринадом. Поставить в холодное место.

Перед подачей на стол осторожно обвести каждую порцию у краев ножом и, опрокинув формочки, выложить рыбу с желе на круглое блюдо. Украсить зеленью петрушки и фигурно нарезанным лимоном.

Щука фаршированная

Время приготовления 3 часа

Состав

1 щука (весом около 1 кг), 250 г репчатого лука, 150 г белого хлеба, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г свеклы, 150 г моркови, соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление

Рыбу почистить, отрезать голову, выпотрошить, не разрезая брюшко, вымыть и нарезать поперек. Из каждого куска вырезать мякоть, не повреждая кожу. Мякоть, пассерованный лук, белый хлеб, размоченный в воде, пропустить два-три раза через мясорубку; массу соединить со сливочным маслом, сырым яйцом,

солью, перцем и хорошо выбить. Заполнить фаршем кусочки рыбы, уложить их в кастрюлю, переложив кружочками свеклы, моркови, репчатого лука. Добавить лавровый лист, соль и залить рыбным бульоном или водой. Варить под крышкой на слабом огне 2–2,5 часа. Готовую рыбу охладить, не снимая крышку, разрезать на порции, полить растопленным сливочным маслом или томатным соусом, украсить зеленью.

Карп, фаршированный орехами

Время приготовления 1 час 10 минут

Состав

1–1,5 кг рыбы, 1 репчатая луковица, 1 стакан растительного масла, 1–1,5 стакана толченых ядер грецких орехов, 0,5 лимона, 0,5 ст. ложки томата-пюре, зелень петрушки, красный молотый перец, корица, соль по вкусу.

Приготовление

Карпа выпотрошить, хорошо промыть, посолить. Лук нарезать ломтиками и поджарить в подсолнечном масле (неполный стакан). Посолить, добавить красный молотый перец, корицу, черный перец, грецкие орехи, мелко нарезанную зелень, ломтики лимона. Все хорошо перемешать; половиной получившегося фарша нафаршировать подготовленного карпа; остальной фарш выложить на противень. Сверху уложить карпа, полить 2–3 ст. ложки растительного масла. Томат-пюре развести с 0,5 стакана воды и полить карпа.

Запекать не более 40 мин при средней температуре.

Десерты и выпечка – завершающий штрих новогоднего застолья

Десерты

Согласитесь, что так приятно завершить новогоднюю вечеринку чем-то легким, сладким, восхитительным по вкусу. И это, безусловно, – легкие новогодние десерты из фруктов, ягод (свежих или замороженных), алкогольных добавок и кое-чего еще с примесью легкой экзотики. Ведь Новый год – это и есть ни что иное, как экзотическая сказка, которая случается, как правило, только раз в году.

Давайте же постараемся завершить ее достойным десертным финалом.

Десерт «Зимний рай»

Время приготовления 20 минут

Состав

100 г бананов, 100 г ананасов, 1 яйцо, 30 мл лимонного сока, 20 г майонеза, 20 г сметаны, 10 г миндаля.

Приготовление

Очищенные от кожуры бананы нарезать кружочками, ананасы – кубиками. Сваренное вкрутую яйцо мелко нашинковать. Все уложить в вазочку на листья салата, полить лимонным соком и заправить майонезом со сметаной. Сверху посыпать измельченным жареным миндалем.

Десерт «Фруктовое наслаждение»

Время приготовления 15 минут (+ 2 часа для охлаждения)

Состав

150 г апельсинов, 150 г яблок, 1 лимон, 300 г консервированных груш и абрикосов, 100 г орехов, 150 г сметаны, 2–3 ст. ложки сахарной пудры, ванилин по вкусу.

Приготовление

Очищенные апельсины, лимон и консервированные фрукты

нарезать кубиками, пересыпать сахаром и поставить на 2–3 часа в холодильник. Перед подачей салат разложить слоями в широкие фужеры, украсить охлажденной сметаной, взбитой с сахарной пудрой, и слегка измельченными обжаренными орехами.

Финики, инжир и орехи в коньяке

Время приготовления 30 минут (+ 3 недели настаивать)

Состав

15 сушеных фиников, 15 сушеных плодов инжира, 8 ст. ложек ядер грецких орехов, 1 лимон, 4 ст. ложки сахара, 750 мл коньяка или бренди, корица, ванилин по вкусу.

Приготовление

Лимон, инжир и финики тщательно вымыть, у фиников извлечь косточки. Лимон разрезать на половинки и выжать сок. С кожуры аккуратно снять цедру. Орехи перебрать и разломать на небольшие кусочки. В большую стеклянную бутыль уложить инжир, финики, кусочки орехов, добавить пряности, цедру лимона, сахар и, сбрызнув сверху лимонным соком, залить смесь коньяком или бренди.

Плотно закрыть бутыль пробкой и выдержать в темном месте около 3 недель. Заспиртованные плоды можно подавать как отдельно, в качестве десерта, так и использовать для приготовления фруктовых салатов. Настойку, аналогично, можно подавать в качестве напитка к десерту (предварительно процедив через мелкое ситечко), так и использовать в качестве соуса для фруктовых салатов.

Десерт «Новогодний вечер»

Время приготовления 20 минут (+ ночь для пропитки)

Состав

100 г кураги, 100 г чернослива, 100 г яблок, 100 г сухих груш, 60 г миндаля, 2 апельсина (сок), 1 лимон (сок), 2,5 ванильной палочки, 140 мл «Вермута», 2 стакана воды, 170 г сахара.

Приготовление

Смешать все сухофрукты. Тонким слоем срезать с апельсинов и половины лимона кожуру, залить цедру водой и «Вермутом»,

добавить сахар и довести до кипения, после чего добавить сухофрукты и оставить пропитываться на ночь. На следующий день положить в салат-коктейль орехи, добавить свежий апельсиновый и лимонный сок-фрэш, охладить и подать к столу.

Торты

Торт «Медовая горка»

Время приготовления 1 час 30 минут (+ 3–4 часа для охлаждения)

Состав

0,5 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана меда, 3 ст. ложки сметаны, 4 ч. ложки соды, 200 г растительного масла, 5 яичных желтков, 1 щепотка соли.

Приготовление

Желтки взбить со сметаной, добавить соду и соль. Всыпать муку и замесить крутое тесто. Раскатать тесто в жгуты, нарезать тонкими ломтиками и обжарить в масле, затем обсушить на сите или бумажном полотенце. Жареные кусочки теста залить жидким медом, хорошо перемешать, уложить горкой и поставить в холодильник на 3–4 часа. Перед подачей к столу посыпать торт кондитерской посыпкой.

Зефирный торт «Моя Добрая Фея»

Время приготовления 1 час (+ 3 часа для охлаждения)

Состав

Для основы: *500 г зефира, 300 г чернослива (кураги), 100 г грецких орехов, 2 ст. ложки изюма.*

Для крема: *0,5 банки сгущенного молока, 200 г сливочного масла.*

Приготовление

Этот торт не надо выпекать в духовке.

Приготовление крема: размягченное сливочное масло взбить миксером в течение 5 мин до образования пышной однородной массы. Затем добавить сгущенное молоко и взбивать еще 10 мин. На блюдо аккуратно разложить зефир, разделив его на половинки, затем подготовленный чернослив без косточек. Смазать слой зефира и чернослива кремом (можно заменить низкокалорийным фруктовым джемом). Снова выложить зефир,

сухофрукты и крем. Сверху украсить торт толчеными орехами и изюмом. Поставить торт на 3 часа в холодильник, чтобы он хорошо пропитался.

Апельсиновый торт «Мечта Влада»

Время приготовления 2 часа

Состав

Для теста: *1 апельсин, 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана сухарей, 4 яйца.*

Для крема: *1 апельсин, 0,25 стакана сахара, 1 яйцо, 4 желтка, 70 мл вина, 4 белка.*

Приготовление

Приготовление теста: апельсин сварить с семенами и кожурой. Когда он станет мягким, вынуть из него семена. Апельсин с кожурой размять в эмалированной посуде. 4 желтка растереть с сахаром добела, смешать с размятым апельсином, толчеными сухарями и взбитыми в густую пену белками. Все перемешать, вылить в форму и испечь. Когда торт будет готов, покрыть верх и бока апельсиновым кремом и украсить дольками апельсина.

Приготовление крема: сахар смешать с цедрой, выжать сок из апельсина, желтки и целое яйцо смешать с вином, размешать все вместе и варить на небольшом огне, не переставая помешивать. Когда крем загустеет, снять с огня и продолжить взбивать до остывания. Затем добавить 4 взбитых белка, смазать торт и поставить на 10 мин в нежаркую духовку, чтобы сверху образовалась корочка.

Новогодний торт с сюрпризом

Время приготовления 3 часа

Состав

Для теста: *3 яйца, 1,5 стакана сахара, 500 г маргарина, 5 стаканов муки, 1 ч. ложка соды.*

Для крема: *1 кг сметаны, 2 стакана сахара.*

Приготовление

Яйца растереть с сахаром, добавить растопленный маргарин, постепенно ввести муку, соду и замесить тесто. Поставить его на 1 час в холодное место.

Из части теста испечь один не очень толстый корж, а из остального теста скатать маленькие шарики (не больше 1–1,5 см в

диаметре) и испечь их до румяного цвета. Готовый охлажденный корж смазать кремом, на него плотно уложить один к другому шарики, каждый слой промазывать кремом. Должно получиться 4–5 слоев из одних шариков.

Сверху и с боков торт густо смазать кремом так, чтобы шариков не было видно, посыпать измельченными и обжаренными орехами и тертым шоколадом.

Чтобы торт пропитался, на ночь его следует поставить в холодильник.

Сюрприз обнаружится при разрезании торта: на срезе будет видно, что он весь состоит из шариков, но при этом держит форму и не распадается.

Торт «Аленушка»

Время приготовления 2 часа

Состав

Для теста: *200 г сметаны, 250 г муки, 170 г сгущенного молока, 200 г сахара, 3 яйца, 5 г соды, гашеной уксусом.*

Для крема: *200 г сливочного масла, 170 г сгущенного молока, 50 г кокосовой стружки.*

Приготовление

Приготовление теста: желтки растереть с 0,5 стакана сахара, влить сметану, добавить гашенную уксусом соду, всыпать остальной сахар, ввести сгущенное молоко и взбитые в густую пену белки. Всыпать небольшими порциями муку и хорошо перемешать. Негустое тесто выложить в смазанную жиром форму и выпекать в духовке до готовности. После охлаждения бисквит разрезать пополам. Коржи соединить, промазав их кремом. Верх торта также смазать сливочным кремом и украсить с помощью кондитерского шприца.

Приготовление крема: охлажденное сливочное масло взбить со сгущенным молоком с помощью миксера, добавить 3–4 ч. ложки кокосовой стружки.

Пирожные

Нежные спиральки с миндалем

Время приготовления 2 часа

Состав

200 г меда, 200 г сахарной пудры, 6 белков, 200 г миндаля или грецких орехов, 100 г муки (или более), 0,5 пакетика ванильного сахара.

Приготовление

Белки взбить с сахаром в пену. Добавить понемногу миндаль или молотые орехи и мед. Хорошо перемешать и всыпать муку. Замесить некрутое тесто, из которого сформировать спиральки. Выложить их на смазанный маслом противень и украсить кончик каждой спиральки миндалем или долькой ядра грецкого ореха. Выпекать на среднем огне.

После того как пирожные остынут, посыпать их сахарной пудрой и поместить в корзинку из бумаги или фольги.

Профитроли с шоколадной глазурью

Время приготовления 2 часа

Состав

Для теста: *50 г сливочного масла, 75 г муки, 2 яйца, 25 г картофеля, 1 щепотка соли.*

Для наполнителя: *300 г взбитых сливок, 50 г сахарной пудры.*

Для шоколадной глазури: *100 г шоколада, 75 г сливочного масла.*

Приготовление

Сливочное масло положить в кастрюлю, залить 150 г воды и быстро довести до кипения. Не снимая с огня, добавить тертый вареный картофель, муку и соль. Проварить 5 мин, непрерывно помешивая.

Боковые поверхности кастрюли должны оставаться чистыми. Смесь немного остудить, после чего, постепенно добавляя взбитые яйца, взбить до получения однородной массы. Выложить тесто с помощью чайной ложки в форме шариков на поверхность слегка смазанного жиром противня. Поставить в разогретую духовку на 20–25 мин, пока тесто не поднимется и не подрумянится. Достать из духовки и разрезать каждый шарик. Охладить.

Взбить сливки с сахарной пудрой и заполнить профитроли. Растопить шоколад и сливочное масло на слабом огне и перемешать.

Обмакнуть верх профитролей в шоколадную глазурь и, когда она застынет, подавать к столу.

Коньячные новогодние шарики

Время приготовления 1 час 30 минут

Состав

3 стакана мюсли (или овсяные хлопья + изюм), 2 стакана сахара, 0,75 стакана несладкого какао-порошка, 50 г коньяка или рома, 0,5 стакана меда (рекомендуется жидкий мед).

Для обсыпки: *1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки измельченных грецких орехов.*

Приготовление

Смешать мюсли, сахар, какао-порошок и коньяк, перемешать. Добавить мед и еще раз перемешать. Смесь должна получиться слегка липкой.

Отдельно смешать сахар и толченые орехи для обсыпки. При помощи ложки сформовать небольшие шарики и обвалять их в этой смеси. Выложить шарики на противень, застеленный пергаментной бумагой. Запекать в духовке на небольшом огне до готовности (примерно 20–30 мин).

Перед подачей на стол добавить к шарикам немного «снежной пурги» – посыпать их кокосовой стружкой.

Новогодние пирожные с фруктами

Время приготовления 2 часа 30 минут

Состав

Для песочного теста: *150 г муки, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 5 мандаринов (или 4 банана).*

Для глазури: *125 г сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 белка.*

Приготовление

Приготовление теста: приготовить песочное тесто, охладить, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и разрезать на три одинаковые полосы шириной примерно 3 см. Две полосы положить на смазанный маслом лист, а третью разрезать на четыре тонкие полоски и уложить на смазанные белком края широких полос.

Вилкой прорезать, прижимая ее к листу, края обеих полос. Испечь в горячей духовке до светло-золотистого цвета.

Мандарины очистить и нарезать поперек тонкими ломтиками. Каждый ломтик разделить на дольки и уложить их в

углубления полос. Вместо мандаринов можно использовать очищенные и разрезанные вдоль пополам бананы.

Сверху все полосы вместе с фруктами покрыть сеткой из глазури, выпущенной из тонкой трубочки. Когда глазурь застынет, острым ножом разрезать полосы на маленькие пирожные.

Чтобы приготовить глазурь, белки растереть с сахарной пудрой, постепенно добавляя лимонный сок.

Кулинарно-декоративные сюрпризы праздничного стола:

Идеи съедобных новогодних елочек

Накануне Нового года хозяйки начинают задумываться, что бы оригинальное и вкусное приготовить для его встречи, да желательное такое, чего еще никто никогда не готовил. Удивлять, так удивлять!

В этой главе вас ждут оригинальные кулинарно-декоративные сюрпризы, каких ваши друзья и домашние еще наверняка не пробовали. Кроме того, что эти блюда будут вкусными, они еще будут и невероятно красивыми, причем настолько, что взглянув на сервировку вашего стола, гости не сразу поймут – закуска это или новогодний декор.

Итак, обязательный атрибут Нового года – елка. Представить себе этот праздник без нарядной лесной красавицы довольно сложно.

А не приготовить ли нам съедобные елки?

Оливковая елка

Из пенопласта вырежьте форму в виде конуса с широким, достаточно устойчивым основанием. Немного под углом вверх наколите по всей поверхности конуса зубочистки – это будущие «ветки». На зубочистки насадите оливки – по нескольку штук на каждую.

Ваша **оливковая красавица** готова!

Сырная елка

Любители сырных закусок тоже не останутся без сюрприза. Для них можно приготовить **сырную елку.** Она делается по принципу рецепта изготовления оливковой елки (***см. предыдущий рецепт***), только вместо оливок на зубочистки накалывают аккуратно вырезанные кубики разных сортов сыра. Если сыры отличаются по оттенку и по фактуре, можно накалывать каждый вид сыра по спирали. Тогда ваша сырная новогодняя красавица будет выглядеть как настоящая елка, украшенная серпантином.

Елка из кумкватов

Шикарным и ароматным украшением стола станет **елка из кумкватов**. Эти цитрусовые отличаются от своего семейства, во-первых, размером – они очень маленькие. А во-вторых, тем, что кумкваты можно кушать вместе с кожурой, она очень мягкая и приятная на вкус. Такая елка наверняка приглянется любителям экзотики. Чтобы подчеркнуть ее необычность, создайте для елки из кумкватов эффектное окружение – оформите композицию круглыми маленькими свечами, апельсинами, обернутыми в фольгу или обвязанными золотой блестящей лентой.

Принцип изготовления елки простой. Из полистирола вырежьте форму в виде конуса с широким, достаточно устойчивым основанием. Немного под углом вверх наколите по всей поверхности конуса зубочистки – это будущие «ветки». Маленькими зубочистками приколите по спирали лавровые листья – они усилят эффект этой оригинальной елочки.

Кстати, если вы не располагаете нужным количеством кумкватов, замените их мандаринами, только тогда полистирол должен быть больше в диаметре основания, а вместо зубочисток лучше взять деревянные шпажки, чтобы они выдержали вес цитрусовых.

А уж если подключить фантазию, то вместо кумкватов и лавровых листьев можно использовать клюкву и веточки розмарина; курагу, одна сторона которой покрыта шоколадной глазурью и обсыпана кокосовой стружкой, и даже конфеты!

Вегетарианская елка

Если вдруг в вашей компании окажутся вегетарианцы или женщины, которые соблюдают диету, то отличным вариантом сделать им приятный сюрприз станет вегетарианская новогодняя елка. Ее можно сделать в двух вариантах. В первом случае – это своеобразная **мозаика из цветной капусты и кольраби.** А во втором случае елка для вегетарианца – это конус, на который нанизаны **различные овощные вкусности**.

Такая елка делается по принципу елки из кумкватов, рецепт приготовления которой указан выше, только в качестве «новогодних игрушек» используются различные вегетарианские продукты – зелень, помидоры черри, маслины, оливки. Для нестрогих вегетарианцев можно добавить креветки и кубика сыра.

Новогодняя елочка из курицы с овощами

Что понадобится

4 порции куриного филе, 2 болгарских перца, 2 цукини, 10 мелких помидоров черри, 2 головки репчатого лука, соль, черный молотый перец по вкусу.

Как это сделать

Перец запечь целиком в духовке в течение 30–40 мин. Он должен стать мягковатым и очень сочным. Цукини нарезать тонкими пластинками. Куриное филе также нарезать очень тонкими пластинками. Помидоры и репчатый лук нарезать кружочками. С перца снять кожицу и нарезать на сегменты.

Обжарить овощи и лук. На горячую сковороду, предварительно смазанную растительным маслом, выложить цукини и лук, посыпать молотым черным перцем.

Отдельно обжарить томаты с одной стороны, чтобы они не потеряли форму. Затем выложить их и обжарить курицу с добавлением соли и перца.

Как подавать такую елку к столу

Украсить тарелку или блюдо соусом, затем посыпать кунжутом или измельченными орешками. Сверху выложить слоями цукини, затем помидоры, между ними – затем курицу. Так повторить еще раз и еще раз, выстраивая пирамидку в виде елочки. Украсить зеленью.

Праздничный новогодний веночек

Для начинки: *200 г мягкого сливочного сыра, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка зелени укропа, 0,25 ч. ложки чесночного порошка.*

Для оформления: *1,5 стакана маленьких соцветий брокколи, 1 стакан измельченного сельдерея, 0,5 стакана измельченного красного сладкого перца, 400 г замороженного слоеного теста, листья сельдерея.*

Слоеное тесто для приготовления закусочных булочек должно быть скатано в виде рулончика. Не разворачивая рулончик, разрежьте его на 16 частей. На большую круглую форму для выпечки выложите кругляши теста в виде венка, слегка прижимая их друг к другу. Запекайте при температуре 200° С в течение 20 мин или до золотисто-коричневого цвета. После выпечки остудите веночек из булочек прямо в форме, после чего аккуратно переложите на праздничное блюдо подходящего размера.

Приготовление начинки: в небольшой миске соедините

сливочный сыр со сметаной, укропом и чесночным порошком. Намажьте этой массой верхнюю часть веночка, положите на каждую булочку по соцветию брокколи, немного сельдерея и перца. Украсьте листьями сельдерея.

Проблемы, возникающие во время подготовки …к новогоднему торжеству, и способы их решения

Проблема 1

Основа украшений праздничных блюд – это листья салата, которые смотрятся на столе очень нарядно, особенно зимой. Но в холодное время года этот «гвоздь программы» новогоднего застолья очень быстро вянет даже при соблюдении правильных условий его хранения в холодильнике. Что делать?

Способ решения

Салат является одним из самых деликатных продуктов, который легко повредить при неаккуратном обращении.

Основная проблема при хранении салата – слишком высокая влажность: вода конденсируется на листьях и портит их. При высокой влажности выделяется этилен – газ, который ускоряет дозревание фруктов и овощей, но при этом и портит их. Кажется, что решение этой проблемы очень легкое: нужно уменьшить влажность. Но не все так просто. Салату нужна вода, чтобы оставаться свежим, иначе листья высохнут и станут совсем вялыми.

Правильное решение заключается в следующем: держите салат при небольшой влажности. Для этого оберните листья салата влажными бумажными полотенцами и храните их в отдельном пакете.

Полотенца будут поглощать избыток воды, но при этом не будут полностью обезвоживать листья. Салат нужно хранить в холодильнике, в специально отведенном контейнере для фруктов и овощей.

И ни в коем случае не мойте салат до того времени, пока вы не будете его использовать.

Проблема 2

Почему иногда свиная вырезка в духовке запекается отменно, а иногда получается слишком сухой и сероватой по цвету?

Способ решения

Если верить общепринятым стандартам, свинина во время приготовления должна нагреваться до температуры 70–75 °C, в таком случае мясо получится нежно-розовым и достаточно мягким и сочным. Стоит помнить, что всего несколько лишних градусов или минут могут превратить достаточно поджаренную свинину в жесткое и сухое мясо.

Чтобы получить вкусную, правильно приготовленную свиную вырезку, нужно вставить термометр в самую толстую часть мясного куска по истечении времени приготовления, указанного в рецепте.

Еще лучше установить термометр в начале приготовления. Подождите пока температура мяса поднимется до 60–65 °C, а затем достаньте свинину из духовки. Если мясо достигнет нужной температуры в духовке, то при остывании оно все еще будет «запекаться» по инерции, но уже не станет сухим и блеклым по цвету.

Проблема 3

Как бывает обидно, когда хозяйка готовится подать к столу на горячее куриные или свиные отбивные, а в самый ответственный момент панировка отваливается. Почему так происходит?

Способ решения

Золотистая хрустящая панировка придает аппетитный вид куриным грудкам и отбивным, рыбным стейкам, свиным отбивным. Но что делать, когда панировка отваливается?

Очень часто такая проблема возникает из-за недостаточно разогретой сковороды, так как панировка пристает к ее дну.

Чтобы избежать такой неудачи, нужно соблюдать определенную последовательность действий.

Панировку нужно делать в три этапа:

- обвалять мясо или рыбу в муке
- затем окунуть отбивную в подготовленный кляр
- посыпать отбивную панировочными сухарями.

В таком случае мука с жидкостью будут удерживать панировку на месте и она не отпадет. Не забывайте следить и за тем, чтобы панировки не было в избытке. Много не есть хорошо!

Нагрейте на сковороде растительное масло на среднем огне, а затем выкладывайте мясные отбивные или рыбные стейки в панировке. Дайте им поджариться несколько минут, не переворачивая, чтобы образовалась и «прихватилась» хрустящая корочка, а затем аккуратно переверните отбивную на другую сторону. Делать это лучше всего специальной кулинарной лопаткой из силикона или дерева, так как щипцы или нож могут повредить панировку.

Проблема 4

Почему при приготовлении соуса он иногда получается комочками и имеет неоднородную консистенцию?

Способ решения

Одна из причин неоднородности соуса – непосредственное добавление сухой муки, кукурузного крахмала или другого загустителя в бульон.

Также комки могут образоваться в том случае, если вы слишком быстро добавляете бульон в муку, обжаренную на масле – мука может слипнуться или создать клейкий слой на дне кастрюли.

Усугубить эту проблему может и неравномерное нагревание кастрюли.

В любой соус на крахмальной основе загуститель нужно добавлять в жидкость постепенно, при регулярном помешивании.

Если в соусе все же появились комки, нужно протереть его через сито или шумовку или осторожно взбить блендером.

Надеемся, что эти полезные рекомендации помогут вам избежать подобных проблем во время подготовки праздничного застолья.

Бонус-глава для занятых хозяек!

Как все успеть, ничего не забыть и удивить гостей потрясающим новогодним столом и сногсшибательным внешним видом

Многолетняя практика показывает, что суматоха в любом деле, в том числе и при подготовке к празднованию Нового года, ни к чему хорошему не приводит. Куда лучше выделить один свободный вечер в середине ноября, чтобы составить исчерпывающий перечень покупок, расписать все необходимые действия и утвердить список гостей.

Поверьте, действуя по заранее намеченному плану, вы без особого напряжения подготовитесь к главному празднику года, а при этом еще успеете привести себя в идеальный порядок и встретить гостей во всей красе и в чистой квартире с празднично оформленным новогодним столом.

За четыре недели до Нового года

1. Составьте список гостей.
2. Составьте меню.
3. Пригласите друзей и близких. Но прежде чем подойти к телефону, приготовьте список гостей, список блюд и ручку. Если кто-то предложит принести с собой какое-то блюдо, смело принимайте предложение и вписывайте его в перечень.
4. Продумайте тосты и пожелания, почитав в Интернете какой год наступает, каковы его значения, в чем нужно его встречать и что подавать на стол.

За три недели до Нового года

1. Проверьте ваше «гостевое» оборудование:
• количество стульев для всех гостей
• достаточное количество вилок, ножей, ложечек для десерта и чая
• праздничную посуду и сервизы
• салфетки
• фужеры, бокалы, рюмки.
2. Начистите до блеска ложки, вилки и прочие столовые принадлежности.
3. Всю стеклянную посуду (салатницы, фужеры, рюмки и бокалы для вина) доведите до идеального блеска.
4. Заранее приготовьте скатерть и льняные салфетки.

5. Проверьте, достаточно ли у вас тарелок, плоских блюд и корзиночек для хлеба, соусников и кувшинов.

6. Продумайте, возможно, лучше будет приготовить чай и кофе на отдельном столике, поместив кипяток в большой и красивый термос. Возможно, такой термос и станет вашим новогодним подарком.

7. Подготовьте для чайного столика сахарницу, кувшин для сливок, чайный сервиз для нужного количества персон.

8. Не забудьте про щипчики для сахара, чайные ложечки, тарелочки для сладкой выпечки и пирожных.

9. Предусмотрите вазочку для конфет, орехов и цукатов.

10. Заранее распределите обязанности ваших помощников. Если дома помочь некому, договоритесь заранее с кем-то из гостей.

За две недели до Нового года

1. Закупите шампанское, вино и напитки, не забудьте про лимонад и соки для детей в расчете пол бутылки на каждого. В расчет количества безалкогольных напитков включают и взрослых.

2. Купите гуся, индюшку или утку. Выбор традиционного новогоднего блюда зависит от количества приглашенных гостей и, разумеется, ваших финансовых возможностей.

3. Составьте список необходимых продуктов для воплощения вашего новогоднего меню в жизнь и закупите все заранее.

4. Купите недорогие, но оригинальные подарки для гостей и родственников или сделайте их своими руками.

5. Купите хорошие, а главное – желанные подарки детям. Наверняка они уже составили письмо Деду Морозу и озвучили в нем свои мечты. Не забудьте выбрать подарок мужу, желательно что-то такое, чтобы он почувствовал ваше неравнодушие к его увлечениям, понимание его вкусов, внимание, заботу и любовь.

6. Купите цветные свечи, гирлянды, мишуру и, непременно, какую-то обновку себе.

За одну неделю до Нового года

1. Наведите в вашем доме полный порядок: сделайте генеральную уборку, выбросите все ненужное и невостребованное годами. Придайте вашему дому блеск и чистоту.

2. Заранее приготовьте чистые полотенца для ванной комнаты, желательно, в тон кафельного покрытия.

3. Запаситесь чистыми посудными полотенцами для кухни.

4. Купите мандарины и прочие фрукты, молоко и сливки в тетрапаках – все то, что испортилось бы, если бы вы купили это ранее.

За два дня до Нового года 30 декабря

1. 30 декабря установите елку, повесьте гирлянды, украсьте дом веночками из хвойных композиций с шишками и свечами.

2. Заранее хорошо разморозьте утку, гуся или индейку – на это уйдет не менее суток, если птица больших размеров.

В канун Нового года 31 декабря

1. Освободите шкаф в прихожей для верхней одежды (пальто, шапки, шарфы) приглашенных гостей. Не забудьте освободить место для обуви.

2. Наведите завершающий блеск и порядок в ванной, кухне и прочих «козырных» местах.

3. Обязательно хорошо выспитесь и уделите себе максимум внимания в плане ухода за внешностью и создания праздничного настроения.

4. Нанесите краткие приятные визиты знакомым, друзьям и родственникам, которые будут праздновать Новый год в других компаниях или у себя дома, преподнеся им скромные новогодние подарки и пожелав счастливой встречи Нового года.

5. Вернитесь домой веселой, окрыленной позитивными эмоциями, и приступайте к приготовлению блюд и оформлению праздничного стола.

6. Приведите в порядок себя, достаньте праздничный туалет и украшения. И не забудьте хотя бы часик отдохнуть перед главным праздником наступающего года.

При таком четко составленном графике у вас обязательно все получится. Ну а если к праздничным приготовлениям подключится муж, взрослые дети и кто-то из друзей, то можно смело считать, что встреча Нового года пройдет на высшем уровне, а хорошее настроение за праздничным столом будет обеспечено и вам, и всем вашим гостям.